Receitas & Delícias Varejo - Ano 16, nº 158 - 2015
PÃO feito em casa
R$ 2,50
Receitas com qualidade só aqui!
RECEITAS & DELÍCIAS
alto astral
ISSN 1518-207X
9 771518 207007 00158
Igual ao da padaria!
Pão francês caseiro
Prepare em 40 minutos!
75 RECEITAS SABOROSAS
Pão de leite condensado
Com muito doce de leite

Feito em casa é melhor!

Pães é sempre irresistível. Feito em casa fica mais barato e você tem sempre um café da manhã ou da tarde caprichado e quentinho. Nesta edição, selecionamos receitas de pães salgados e doces, de diversos sabores e formatos. Aprenda a fazer pão francês, pão de forma, bisnaguinha, roscas e outras delícias!

Abraços da redação

ÍNDICE

SALGADAS

DOCES

RECEITAS QUE DÃO CERTO!

Com mais de 15 anos no mercado, a Editora Alto Astral é líder no segmento de revistas de culinária.

São mais de 5 mil títulos publicados e 80 milhões de exemplares vendidos.

Esse sucesso só é possível porque todas as receitas que chegam até você são elaboradas por culinaristas especializadas e nossos colaboradores estão em constante atualização.

Em caso de dúvidas ou sugestões, temos um setor de atendimento ao leitor preparado para oferecer qualquer tipo de esclarecimento. As respostas são avaliadas por nossos técnicos em qualidade de receitas, formados em Nutrição e Gastronomia.

Foto: André Fortes/Colaborador Produção: Vânia Araújo/Maria Olinda Cabral

Pão feito em casa

Para um café da manhã ou da tarde caprichado e com economia!

PÃO FRANCÊS CASEIRO

***Rendimento:** 25 unidades **Tempo:** 40min (+1h de descanso) **Dificuldade:** médio*

Ingredientes

- *1kg de farinha de trigo*
- *1 colher (sopa) de sal*
- *1 colher (chá) de açúcar*
- *1 colher (sopa) de melhorador de farinha para pães*
- *4 tabletes de fermento biológico fresco (60g)*
- *3 colheres (sopa) de margarina*
- *1 ovo*
- *2 xícaras (chá) de água gelada (aproximadamente)*
- *Margarina e farinha de trigo para untar*
- *Água gelada para borrifar*

Em uma tigela, misture a farinha, o sal, o açúcar, o melhorador e o fermento. Adicione a margarina, o ovo e misture com as mãos. Junte a água gelada, aos poucos, sovando com as mãos até formar uma massa homogênea e macia. Se necessário, adicione mais água. Sove por 10 minutos. Cubra com um pano e deixe descansar por 20 minutos. Divida a massa em tiras pequenas e abra com um rolo. Enrole e modele os pães. Coloque um ao lado do outro em uma fôrma grande untada e enfarinhada. Cubra com um pano e deixe descansar por mais 40 minutos. Com ajuda de uma faca, faça cortes superficiais sobre os pães. Borrife com água gelada e leve ao forno alto, preaquecido, por 15 minutos ou até assar e dourar. Retire, deixe amornar e sirva em seguida.

PÃO SÍRIO

Rendimento: 20 unidades **Tempo:** 1h (+1h de descanso)

Dificuldade: fácil

Ingredientes

- *1 tablete de fermento biológico fresco (15g)*
- *2 colheres (sopa) de açúcar*
- *1 colher (chá) de sal*
- *2 colheres (sopa) de óleo*
- *1 ovo*
- *200ml de água morna*
- *500g de farinha de trigo (aproximadamente)*
- *Farinha para enfarinhar*
- *Óleo para untar*

Em uma tigela, misture o fermento e o açúcar até dissolver. Acrescente o sal, o óleo, o ovo, a água e misture. Adicione a farinha, aos poucos, sovando até desgrudar das mãos. Se necessário, acrescente mais farinha. Modele 20 bolinhas, coloque sobre uma superfície enfarinhada, cubra com um pano e deixe descansar por 1 hora. Sobre uma superfície lisa enfarinhada, abra cada bolinha com um rolo, formando um círculo. Coloque em uma fôrma untada e leve ao forno médio, preaquecido, por 15 minutos ou até dourar. Sirva.

PÃO DE AZEITE COM ALECRIM

Rendimento: 10 unidades **Tempo:** 40min (+1h de descanso)

Dificuldade: fácil

Ingredientes

- *2 tabletes de fermento biológico fresco (30g)*
- *2 colheres (sopa) de açúcar*
- *1 e 1/2 xícara (chá) de água morna*
- *1/2 xícara (chá) de azeite*
- *1 colher (sopa) de alecrim fresco*
- *1 ovo*
- *1 colher (chá) de sal*
- *600g de farinha de trigo (aproximadamente)*
- *Óleo e farinha de trigo para untar*

Em uma tigela, misture o fermento, o açúcar e a água morna até dissolver. Adicione o azeite, o alecrim, o ovo e o sal e misture. Junte a farinha, aos poucos, até a massa ficar homogênea e desgrudar das mãos. Modele os pães, coloque em uma fôrma média untada e enfarinhada e leve ao forno médio, preaquecido, por 25 minutos ou até dourar. Sirva em seguida.

Foto: Rodrigo Moreira/Colaborador Produção: Lívia Badan

PÃO COM RICOTA E ESPINAFRE

Rendimento: 12 unidades **Tempo:** 1h30 (+1h40 de descanso)

Dificuldade: fácil

Ingredientes

- *1 tablete de fermento biológico fresco (15g)*
- *1 xícara (chá) de leite morno*
- *1 colher (sopa) de açúcar*
- *1 colher (sopa) de óleo*
- *1 e 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo*
- *1 e 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo integral*
- *Óleo para untar*
- *1 gema para pincelar*

Recheio

- *2 xícaras (chá) de ricota esfarelada*
- *1 xícara (chá) de espinafre cozido, espremido e picado*
- *1 colher (sopa) de tempero em pó para legumes*

Em uma tigela, misture o fermento, o leite, o açúcar e o óleo. Adicione as farinhas, sovando até formar uma massa macia. Cubra com um pano e deixe crescer por 1 hora ou até dobrar de volume. Para o recheio, em outra tigela, misture a ricota, o espinafre e o tempero em pó. Divida a massa em 10 partes, abra com um rolo, espalhe o recheio, feche como rocamboles e transfira para fôrmas untadas. Pincele com a gema batida e deixe descansar por 40 minutos. Leve ao forno médio, preaquecido, por 25 minutos. Sirva.

Foto: Stela Handa/Colaboradora Produção: Stela Handa/Maria Olinda Cabral

PÃO MISTO

Rendimento: 12 porções **Tempo:** 1h30 (+1h de descanso)

Dificuldade: fácil

Ingredientes
- 2 tabletes de fermento biológico fresco (30g)
- 3 colheres (sopa) de óleo
- 1 colher (sopa) de açúcar
- 2 colheres (chá) de sal
- 1 xícara (chá) de água morna
- 6 xícaras (chá) de farinha de trigo (aproximadamente)
- 1 gema para pincelar
- Orégano a gosto para polvilhar

Recheio
- 2 xícaras (chá) de queijo mussarela ralado
- 1 xícara (chá) de presunto ralado
- 1 xícara (chá) de azeitona verde picada
- 2 tomates sem sementes picados
- 1/2 xícara (chá) de folhas de manjericão fresco

Em uma tigela, misture o fermento, o óleo e o açúcar. Adicione o sal, a água morna e a farinha, aos poucos, sovando até desgrudar das mãos e formar uma massa macia. Se necessário, acrescente mais farinha. Cubra com um pano e deixe descansar por 40 minutos. Para o recheio, misture a mussarela, o presunto, a azeitona, o tomate e o manjericão. Divida a massa em duas partes, abra com um rolo, espalhe o recheio e enrole, formando dois pães. Deixe descansar por mais 20 minutos ou até dobrar de volume. Pincele com a gema batida, polvilhe com orégano e leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos. Sirva.

PÃO DE CHEDDAR COM BACON

Rendimento: 10 porções **Tempo:** 1h (+1h de descanso)

Dificuldade: fácil

Ingredientes
- 300ml de leite morno
- 1/2 xícara (chá) de açúcar
- 3 colheres (sopa) de óleo
- 1 ovo
- 1 colher (chá) de sal
- 1 envelope de fermento biológico seco (10g)
- 6 xícaras (chá) de farinha de trigo (aproximadamente)
- Óleo e farinha de trigo para untar e enfarinhar
- 1 gema para pincelar

Recheio
- 2 xícaras (chá) de requeijão cremoso sabor cheddar
- 2 xícaras (chá) de bacon em cubos frito

No liquidificador, bata o leite, o açúcar, o óleo, o ovo, o sal e o fermento. Transfira para uma tigela e junte a farinha, aos poucos, até ficar homogêneo e desgrudar das mãos. Abra a massa com um rolo em uma superfície lisa enfarinhada. Espalhe o cheddar e polvilhe com o bacon. Vire as pontas para o centro e enrole como rocambole. Coloque em uma fôrma untada e enfarinhada e deixe descansar por 1 hora. Pincele com a gema batida e leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos ou até dourar. Deixe amornar e sirva.

PÃO DE ESCAROLA COM LINGUIÇA

Rendimento: 10 porções **Tempo:** 1h (+1h de descanso)

Dificuldade: fácil

Ingredientes
- 1 tablete de fermento biológico fresco (15g)
- 1/2 xícara (chá) de açúcar
- 1 colher (sobremesa) de sal
- 3 colheres (sopa) de óleo
- 1 ovo
- 1 xícara (chá) de leite
- 500g de farinha de trigo (aproximadamente)
- Farinha para enfarinhar
- Óleo e farinha de trigo para untar

- 1 gema para pincelar

Recheio
- 2 colheres (sopa) de azeite
- 4 gomos de linguiça toscana esmigalhada
- 1 cebola picada
- 2 dentes de alho amassados
- 3 xícaras (chá) de escarola picada
- Sal e pimenta-do-reino a gosto

Para o recheio, em uma panela, em fogo médio, aqueça o azeite e doure a linguiça. Adicione a cebola, o alho e refogue por 5 minutos. Junte a escarola e refogue até murchar. Tempere com sal e pimenta, retire o excesso de líquido que se formou e reserve. Bata no liquidificador o fermento, o açúcar, o sal, o óleo, o ovo e o leite. Transfira para uma tigela e adicione a farinha, aos poucos, sovando até desgrudar das mãos. Se necessário, acrescente mais farinha. Abra a massa com um rolo sobre uma superfície lisa enfarinhada, formando um retângulo. Espalhe o recheio, dobre as pontas para o centro e enrole como rocambole. Coloque em uma fôrma untada e enfarinhada e deixe descansar por 1 hora. Pincele com a gema batida e leve ao forno médio, preaquecido, por 25 minutos ou até dourar. Sirva.

PÃO DE FUBÁ

Rendimento: 20 porções **Tempo:** 50min (+1h de descanso)

Dificuldade: fácil

Ingredientes
- 1 envelope de fermento biológico seco (10g)
- 1 colher (sobremesa) de açúcar
- 1 e 1/2 xícara (chá) de leite
- 1/2 xícara (chá) de óleo
- 3 ovos
- 1 colher (chá) de sal
- 2 xícaras (chá) de fubá
- 4 xícaras (chá) de farinha de trigo (aproximadamente)
- Óleo e farinha de trigo para untar

Em uma tigela, misture o fermento, o açúcar, o leite, o óleo e os ovos. Adicione o fubá e misture. Junte a farinha, aos poucos, sovando até desgrudar das mãos. Se necessário, acrescente mais farinha. Divida a massa em 2 partes. Modele os pães, coloque em 2 fôrmas de bolo inglês médias untadas e enfarinhadas e deixe descansar por 1 hora. Pincele com a gema batida e leve ao forno médio, preaquecido, por 25 minutos ou até dourar. Deixe amornar, desenforme e sirva.

Foto: André Fortes/Colaborador Produção: Vânia Araújo/Maria Olinda Cabral

PÃO DE FORMA CASEIRO

Rendimento: 30 porções **Tempo:** 1h (+1h de descanso)

Dificuldade: fácil

Ingredientes
- 3 tabletes de fermento biológico fresco (45g)
- 3 xícaras (chá) de água
- 3 colheres (sopa) de açúcar
- 1 colher (chá) de sal
- 1/2 xícara (chá) de óleo
- 2 ovos
- 5 xícaras (chá) de farinha de trigo (aproximadamente)
- Margarina e farinha de trigo para untar

Bata no liquidificador o fermento, a água e o açúcar por 1 minuto. Adicione o sal, o óleo, o ovo e bata mais um pouco. Transfira pra uma tigela, adicione a farinha, aos poucos, até formar uma massa levemente pegajosa. Se necessário, acrescente mais farinha. Divida a massa em 3 fôrmas de bolo inglês médias untadas e enfarinhadas. Cubra com um pano e deixe descansar por 1 hora. Leve ao forno médio, preaquecido, por 40 minutos ou até dourar levemente. Espere amornar, desenforme e sirva.

Foto: André Fortes/Colaborador Produção: Vânia Araújo/Maria Olinda Cabral

PÃO 7 GRÃOS

Rendimento: *20 porções* **Tempo:** *1h (+1h de descanso)*

Dificuldade: *fácil*

Ingredientes

- *3 tabletes de fermento biológico fresco (45g)*
- *1 colher (chá) de açúcar*
- *2 colheres (sopa) de açúcar mascavo*
- *1 colher (chá) de sal*
- *2 xícaras (chá) de água morna*
- *3 ovos*
- *1/2 xícara (chá) de óleo de canola*
- *3 xícaras (chá) de farinha de trigo (aproximadamente)*
- *2 xícaras (chá) de farinha de trigo integral*
- *1/2 xícara (chá) de semente de girassol*
- *1 colher (sopa) de gergelim branco*
- *1 colher (sopa) de linhaça dourada*
- *1 colher (sopa) de chia*
- *1 colher (sopa) de centeio*
- *1 colher (sopa) de aveia em flocos*
- *1 colher (sopa) de amaranto*
- *Manteiga e farinha de trigo para untar*

Em uma tigela, misture o fermento, os açúcares, o sal e a água até dissolver. Adicione os ovos, o óleo e misture. Acrescente as farinhas, a semente de girassol, o gergelim, a linhaça, a chia, o centeio, a aveia, o amaranto e mexa até ficar homogêneo, porém mole. Divida a massa em 2 partes e coloque em 2 fôrmas de bolo inglês médias untadas e enfarinhadas. Cubra e deixe descansar por 1 hora. Leve ao forno médio, preaquecido, por 40 minutos ou até assar e dourar. Retire, deixe amornar, desenforme e sirva.

PÃO LIGHT COM AVEIA

Rendimento: *10 porções* **Tempo:** *50min (+1h de descanso)*

Dificuldade: *fácil*

Ingredientes

- *2 tabletes de fermento biológico fresco (30g)*
- *1 colher (sopa) de açúcar*
- *1 e 1/2 xícara (chá) de água morna*
- *2 colheres (sopa) de margarina light*
- *1 colher (chá) de sal*
- *2 xícaras (chá) de aveia em flocos*
- *2 e 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo (aproximadamente)*
- *Margarina e farinha de trigo para untar*
- *1 gema para pincelar*

Em uma tigela, misture o fermento, o açúcar e a água até dissolver. Adicione a margarina, o sal, a aveia e misture. Junte a farinha, aos poucos, até a massa ficar homogênea e desgrudar das mãos. Modele o pão e coloque em uma fôrma de bolo inglês média untada e enfarinhada. Cubra com um pano e deixe descansar por 1 hora. Pincele com a gema batida e leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos ou até dourar. Deixe amornar e sirva.

TRANÇA DE PALMITO COM QUEIJO

Rendimento: *10 porções* **Tempo:** *1h (+1h30 de descanso)*

Dificuldade: *fácil*

Ingredientes

- *2 tabletes de fermento biológico fresco (30g)*
- *1/2 xícara (chá) de açúcar*
- *1/2 xícara (chá) de água morna*
- *1 colher (chá) de sal*
- *1 ovo*
- *600g de farinha de trigo (aproximadamente)*
- *Farinha para enfarinhar*
- *Óleo e farinha de trigo para untar*
- *1 gema para pincelar*

Recheio

- *2 colheres (sopa) de manteiga*
- *1 cebola picada*
- *2 dentes de alho amassados*
- *1 tomate sem sementes picado*
- *2 xícaras (chá) de palmito picado*
- *Cheiro-verde picado a gosto*
- *1 xícara (chá) de Catupiry®*

Em uma tigela, misture o fermento, o açúcar e a água até dissolver. Adicione o sal, o ovo e misture. Junte a farinha, aos poucos, até ficar homogêneo e desgrudar das mãos. Deixe descansar por 1 hora. Para o recheio, em uma panela, em fogo médio, derreta a manteiga. Refogue a cebola e o alho por 3 minutos. Acrescente o tomate, o palmito e refogue por 3 minutos. Junte o cheiro-verde e deixe esfriar. Acrescente o Catupiry® e reserve. Divida a massa em 2 partes. Abra sobre uma superfície lisa enfarinhada com o auxílio de um rolo, formando 2 retângulos. Divida o recheio entre as massas, dobre as pontas para dentro e enrole como rocambole. Trance os dois rocamboles e aperte as pontas para fechar. Coloque em uma fôrma untada e enfarinhada e deixe descansar por 30 minutos. Pincele com a gema batida e leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos ou até dourar. Deixe amornar e sirva.

PÃO DE ESPINAFRE COM RICOTA

Rendimento: *10 porções* **Tempo:** *50min (+40min de descanso)*

Dificuldade: *fácil*

Ingredientes

- *1 tablete de fermento biológico fresco (15g)*
- *1 xícara (chá) de espinafre cozido espremido*
- *2 xícaras (chá) de água morna*
- *3 colheres (sopa) de manteiga*
- *1 colher (sopa) de açúcar*
- *1 colher (sobremesa) de sal*
- *2 ovos*
- *1 xícara (chá) de ricota amassada*
- *500g de farinha de trigo (aproximadamente)*
- *Óleo e farinha de trigo para untar*
- *1 gema para pincelar*

No liquidificador, bata o fermento, o espinafre, a água, a manteiga, o açúcar, o sal e os ovos. Transfira para uma tigela, adicione a ricota e a farinha, aos poucos, sovando até desgrudar das mãos. Se necessário, acrescente mais farinha. Modele o pão, coloque em uma fôrma untada e enfarinhada e deixe descansar por 1 hora. Pincele com a gema batida e leve ao forno médio, preaquecido, por 25 minutos ou até dourar. Deixe esfriar e sirva em seguida.

Foto: Stela Handa/Colaboradora Produção: Stela Handa/Maria Olinda Cabral

PÃO DE MANDIOCA COM QUEIJO

Rendimento: *10 porções* **Tempo:** *1h (+1h de descanso)*

Dificuldade: *fácil*

Ingredientes

- *1 e 1/2 xícara (chá) de leite morno*
- *3 tabletes de fermento biológico fresco (45g)*
- *1 colher (sopa) de sal*
- *2 colheres (sopa) de açúcar*
- *2 ovos*
- *2 xícaras (chá) de mandioca cozida e amassada*
- *2 colheres (sopa) de manteiga*
- *3 xícaras (chá) de farinha de trigo (aproximadamente)*
- *Farinha de trigo para enfarinhar*
- *2 xícaras (chá) de queijo provolone ralado*
- *Margarina e farinha de trigo para untar*

Bata no liquidificador, o leite, o fermento, o sal, o açúcar, o ovo, a mandioca e a manteiga até ficar homogêneo. Transfira pra uma tigela e adicione a farinha, aos poucos, sovando até desgrudar das mãos. Se necessário, adicione mais farinha. Cubra com um pano e deixe descansar por 30 minutos. Divida a massa em 3 partes, abra com um rolo, sobre uma superfície lisa e enfarinhada, e divida o provolone entre elas. Enrole como rocambole e junte as pontas formando 3 caracóis. Coloque em uma fôrma grande untada e enfarinhada e deixe descansar por mais 30 minutos. Leve ao forno médio, preaquecido, por 40 minutos ou até dourar. Sirva.

Foto: Stela Handa/Colaboradora Produção: Rosa Kloser/Zulmira Fátima dos Santos

PÃO DE CEBOLA COM QUEIJOS

Rendimento: 24 porções **Tempo:** 2h (+20min de descanso)

Dificuldade: fácil

Ingredientes
- 1 pote de iogurte natural (200g)
- 3 xícaras (chá) de água morna
- 1 cebola picada
- 1 xícara (chá) de óleo
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 1 colher (sopa) de sal
- 4 tabletes de fermento biológico fresco (60g)
- 1kg de farinha de trigo (aproximadamente)
- 1 gema para pincelar

Recheio
- 1 pote de requeijão cheddar (200g)
- 50g de queijo parmesão ralado
- 200g de queijo prato ralado
- 200g de queijo mussarela ralado

No liquidificador, bata o iogurte, a água, a cebola, o óleo, o açúcar, o sal e o fermento. Coloque em uma tigela e acrescente a farinha aos poucos, misturando até desgrudar das mãos. Sove a massa, divida em 3 partes e deixe crescer por 20 minutos ou até dobrar de volume. Abra as massas com um rolo e espalhe os ingredientes do recheio misturados. Enrole como rocambole e coloque em uma fôrma, um ao lado do outro, deixando espaço entre eles. Pincele com a gema batida e leve ao forno médio, preaquecido, por 35 minutos ou até assar e dourar levemente. Sirva.

PANETONE SALGADO

Rendimento: 4 unidades **Tempo:** 1h (+1h de descanso)

Dificuldade: fácil

Ingredientes
- 1 colher (sopa) de açúcar
- 2 envelopes de fermento biológico seco (20g)
- 3 ovos
- 1 envelope de caldo de legumes em pó
- 1 colher (chá) de sal
- 2 xícaras (chá) de leite morno
- 1/2 xícara (chá) de óleo
- 1kg de farinha de trigo (aproximadamente)
- 2 gomos de linguiça calabresa em cubos
- 1 e 1/2 xícara (chá) de queijo provolone em cubos
- Salsa picada a gosto

No liquidificador, bata o açúcar, o fermento, os ovos, o caldo de legumes, o sal, o leite e o óleo. Transfira para uma tigela e adicione a farinha, aos poucos, até ficar homogêneo, porém um pouco mole e grudenta. Adicione a calabresa, o provolone, a salsa e misture. Divida a massa em 4 porções e coloque em 4 fôrmas para panetone com capacidade de 500g. Cubra com um pano e deixe descansar por 1 hora. Coloque em uma fôrma e leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos ou até dourar. Deixe amornar e sirva.

PÃO DE CALABRESA

Rendimento: 10 porções **Tempo:** 50min (+1h de descanso)

Dificuldade: fácil

Ingredientes
- 1 tablete de fermento biológico fresco (15g)
- 1/2 xícara (chá) de açúcar
- 1 colher (sobremesa) de sal
- 3 colheres (sopa) de óleo
- 1 ovo
- 1 xícara (chá) de água morna
- 500g de farinha de trigo (aproximadamente)
- Farinha para enfarinhar
- Óleo e farinha de trigo para untar
- 1 gema para pincelar

Recheio
- 1 gomo de linguiça calabresa em cubos
- 1 cebola em fatias

- *1 xícara (chá) de queijo mussarela ralado*
- *Orégano a gosto*

Para o recheio, misture a calabresa, a cebola, a mussarela, orégano e reserve. Bata no liquidificador o fermento, o açúcar, o sal, o óleo, o ovo e a água. Transfira para uma tigela e adicione a farinha, aos poucos, sovando até desgrudar das mãos. Se necessário, acrescente mais farinha. Abra a massa com um rolo sobre uma superfície lisa enfarinhada, formando um retângulo. Espalhe o recheio, dobre as pontas para o centro e enrole como rocambole. Coloque em uma fôrma untada e enfarinhada, pincele com a gema batida e leve ao forno médio, preaquecido, por 25 minutos ou até dourar. Sirva.

PÃO DE BRÓCOLIS E QUEIJO

Rendimento: *8 porções* ***Tempo:*** *1h (+1h de descanso)*

Dificuldade: *fácil*

Ingredientes

- *2 tabletes de fermento biológico fresco (30g)*
- *2 colheres (sopa) de açúcar*
- *1 colher (sopa) de sal*
- *2 ovos*
- *1/3 de xícara (chá) de azeite*
- *2 xícaras (chá) de leite*
- *4 xícaras (chá) de farinha de trigo (aproximadamente)*
- *Margarina e farinha de trigo para untar*
- *2 gemas para pincelar*

Recheio

- *1 maço de brócolis cozido picado*
- *300g de queijo mussarela ralado*
- *2 dentes de alho picados*
- *Sal a gosto*

Para o recheio, em uma tigela, misture o brócolis, a mussarela, o alho e tempere com sal. Reserve. Bata no liquidificador o fermento, o açúcar, o sal, o ovo, o azeite e o leite por 1 minuto. Transfira pra uma tigela e adicione a farinha, aos poucos, sovando até obter uma massa levemente pegajosa. Se necessário, adicione mais farinha. Modele bolinhas, cubra com um pano e deixe descansar por 20 minutos. Abra as bolinhas, divida o recheio entre elas e feche, formando pãezinhos arredondados. Coloque um ao lado do outro em uma fôrma grande untada e enfarinhada. Deixe descansar por mais 40 minutos. Pincele com a gema batida e leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos ou até assar e dourar. Sirva.

Foto: André Fortes/Colaborador Produção: Vânia Araújo/Maria Olinda Cabral

PÃO DE LEITE

Rendimento: *20 unidades* ***Tempo:*** *45min (+1h de descanso)*

Dificuldade: *fácil*

Ingredientes

- *2 tabletes de fermento biológico fresco (30g)*
- *1 colher (sopa) de açúcar*
- *1 e 1/2 xícara (chá) de leite*
- *4 xícaras (chá) de farinha de trigo (aproximadamente)*
- *2 colheres (chá) de sal*
- *2 ovos*
- *5 colheres (sopa) de margarina*
- *Óleo para untar*
- *1 gema para pincelar*

Em uma tigela, dissolva o fermento no açúcar e no leite. Adicione a farinha, o sal, os ovos, a margarina e misture até obter uma massa homogênea e macia. Sove a massa por 5 minutos ou até desgrudar das mãos. Se necessário, acrescente mais farinha. Cubra com um pano e deixe descansar por 30 minutos. Divida a massa em 20 partes e modele pães levemente alongados. Coloque em uma fôrma untada, um do lado do outro, cubra e deixe descansar por mais 30 minutos. Pincele com a gema batida e leve ao forno médio, preaquecido, por 25 minutos ou até dourar. Retire, deixe amornar e sirva.

Foto: Alfredo Franco/Colaborador Produção: Flávia Rivetti/Cleusa Bomfim Objetos: Tok & Stok/Nelise Ometto Cerâmicas/Kimi Nii Cerâmicas

BAGUETE RECHEADA

Rendimento: 8 porções Tempo: 1h30 (+1h20 de descanso)

Dificuldade: fácil

Ingredientes

- 2 tabletes de fermento biológico fresco (30g)
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 1 e 1/3 de xícara (chá) de água morna
- 5 colheres (sopa) de manteiga
- 2 ovos
- 3 e 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo (aproximadamente)
- 1 colher (sopa) de sal
- Farinha de trigo para enfarinhar
- Óleo e farinha de trigo para untar
- 1 gema para pincelar
- 100g de queijo parmesão ralado

Recheio

- 3 colheres (sopa) de óleo
- 200g de bacon picado
- 1 cebola picada
- 2 dentes de alho picados
- 3 xícaras (chá) de frango cozido desfiado
- 2 xícaras (chá) de brócolis cozido picado
- Sal e pimenta-do-reino a gosto
- 2 xícaras (chá) de Catupiry®

Para o recheio, em uma panela, em fogo médio, aqueça o óleo e frite o bacon até dourar. Adicione a cebola, o alho e refogue por 3 minutos. Adicione o frango, o brócolis, sal, pimenta e refogue por mais 3 minutos. Desligue, misture o Catupiry® e reserve. Bata no liquidificador o fermento, o açúcar, a água, a manteiga e o ovo por 2 minutos. Despeje em uma tigela, adicione a farinha e o sal, aos poucos, sovando até desgrudar da mão. Se necessário, adicione mais farinha. Divida a massa em 3 partes, cubra com um pano e deixe descansar por 40 minutos. Abra as massas com um rolo sobre uma superfície enfarinhada até formar retângulos. Distribua o recheio sobre as massas e enrole como rocamboles. Feche as pontas dos pães, coloque em uma fôrma grande untada e enfarinhada, um ao lado do outro, deixando espaço entre eles e deixe descansar por 40 minutos. Pincele com a gema batida, polvilhe com o parmesão e leve ao forno médio, preaquecido, por 40 minutos ou até assar e dourar. Sirva.

PÃO DE CENOURA DE LIQUIDIFICADOR

Rendimento: 8 porções Tempo: 50min (+1h de descanso)

Dificuldade: fácil

Ingredientes

- 1 cenoura cozida em cubos
- 1 e 1/2 xícara (chá) de leite morno
- 1/2 xícara (chá) de óleo
- 2 tabletes de fermento biológico fresco (30g)
- 1 colher (sopa) de açúcar
- 1 colher (sopa) de sal
- 2 ovos
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo
- Óleo e farinha de trigo para untar
- 1 gema para pincelar

No liquidificador, bata a cenoura, o leite, o óleo, o fermento, o açúcar, o sal e os ovos. Transfira para uma tigela e adicione a farinha até obter uma massa homogênea, porém mole. Transfira para uma fôrma de bolo inglês grande untada e enfarinhada, cubra com um pano e deixe descansar por 1 hora. Pincele com a gema batida e leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos ou até dourar. Retire, deixe amornar, desenforme e sirva.

PÃO DE LEITE DIET

Rendimento: 30 unidades Tempo: 1h (+1h de descanso)

Dificuldade: fácil

Ingredientes

- 300ml de leite morno

- 1/2 xícara (chá) de adoçante em pó tipo forno e fogão
- 3 colheres (sopa) de óleo
- 1 ovo
- 1 colher (chá) de sal
- 2 envelopes de fermento seco (20g)
- 6 xícaras (chá) de farinha de trigo (aproximadamente)
- Óleo e farinha de trigo para untar e enfarinhar
- 2 gemas para pincelar

No liquidificador, bata o leite, o adoçante, o óleo, o ovo, o sal e o fermento. Transfira para uma tigela e junte a farinha, aos poucos, até ficar homogêneo e desgrudar das mãos. Modele bolinhas e coloque em uma fôrma untada e enfarinhada, deixando espaço entre elas. Deixe descansar por 1 hora. Pincele com a gema batida e leve ao forno médio, preaquecido, por 20 minutos ou até dourar. Sirva.

PÃO INTEGRAL

Rendimento: 10 porções **Tempo:** 1h (+1h de descanso)

Dificuldade: fácil

Ingredientes

- 3 tabletes de fermento biológico fresco (45g)
- 1 colher (sopa) de açúcar
- 1 colher (sopa) de açúcar mascavo
- 1 colher (sopa) de sal
- 2 xícaras (chá) de água morna
- 2 ovos
- 1/2 xícara (chá) de óleo de girassol
- 2 e 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 2 xícaras (chá) de farinha de trigo integral
- 1 xícara (chá) de castanha-do-pará picada
- Manteiga e farinha de trigo para untar

Em uma tigela, misture o fermento, os açúcares, o sal e a água morna até dissolver. Adicione os ovos, o óleo e misture. Junte as farinhas, a castanha e misture até ficar homogêneo, porém mole. Divida a massa entre 2 fôrmas de bolo inglês médias untadas e enfarinhadas. Cubra com um pano e deixe descansar por 1 hora. Leve ao forno médio, preaquecido, por 40 minutos ou até assar e dourar. Retire e sirva em seguida.

Foto: André Fortes/Colaborador Produção: Vânia Araújo/Maria Olinda Cabral

PÃO SOVADO

Rendimento: 30 porções **Tempo:** 1h (+1h de descanso)

Dificuldade: médio

Ingredientes

- 1kg de farinha de trigo
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1 colher (sopa) de sal
- 4 tabletes de fermento biológico fresco (60g)
- 1 xícara (chá) de leite
- 4 colheres (sopa) de manteiga
- 2 ovos
- 1 e 1/2 xícara (chá) de água fria (aproximadamente)
- Margarina e farinha de trigo para enfarinhar

Em uma tigela, misture a farinha, o açúcar, o sal e o fermento. Adicione o leite, a manteiga, o ovo e a água e misture com as mãos até formar uma massa homogênea e macia. Se necessário, adicione mais água. Sove a massa por 10 minutos sobre uma superfície enfarinhada. Cubra com um pano e deixe descansar por 20 minutos. Abra a massa com a ajuda de um rolo até ficar com 1cm de espessura. Enrole como um rocambole, apertando bem, formando um cilindro grande. Corte em fatias de 8cm. Junte cada 3 fatias de massa e aperte bem uma na outra. Achate com a ajuda de um rolo dando formato de um pão. Repita o procedimento fazendo mais 2 pães. Coloque em uma fôrma untada e enfarinhada, cubra e deixe descansar por 40 minutos. Com a ajuda de uma faca, faça um corte profundo no meio de cada pão. Leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos ou até assar e dourar. Retire, deixe amornar e sirva.

Foto: André Fortes/Colaborador Produção: Vânia Araújo/Maria Olinda Cabral

PÃO DE BATATA RECHEADO

Rendimento: *20 unidades* **Tempo:** *1h (+1h de congelador) (+1h de descanso)* **Dificuldade:** *fácil*

Ingredientes

- *1 tablete de fermento biológico fresco (15g)*
- *1 colher (sopa) de açúcar*
- *1 colher (sopa) de sal*
- *3 colheres (sopa) de manteiga amolecida*
- *2 e 1/2 xícaras (chá) de batata cozida espremida*
- *1 xícara (chá) de leite morno*
- *1 ovo*
- *5 xícaras (chá) de farinha de trigo (aproximadamente)*
- *Óleo e farinha de trigo para untar*
- *2 gemas para pincelar*

Recheio

- *2 xícaras (chá) de presunto ralado*
- *1 xícara (chá) de queijo mussarela ralado*
- *1 e 1/2 xícara (chá) de Catupiry®*
- *Orégano a gosto*

Para o recheio, em uma tigela, misture o presunto, a mussarela, o Catupiry® e orégano. Modele 20 bolinhas, coloque em uma fôrma e leve ao congelador por 1 hora. Em outra tigela, misture o fermento e o açúcar até dissolver. Adicione o sal, a manteiga, a batata, o leite e o ovo. Junte a farinha, aos poucos, até desgrudar das mãos. Se necessário, acrescente mais farinha. Divida a massa em 20 bolinhas, abra cada uma, coloque 1 bolinha de recheio e modele outra bolinha, fechando. Coloque em uma fôrma untada e enfarinhada, mantendo um espaço entre elas. Cubra com um pano e deixe descansar por 1 hora. Pincele com a gema batida e leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos ou até dourar. Sirva em seguida.

PÃO DE HAMBÚRGUER

Rendimento: *20 unidades* **Tempo:** *50min (+1h de descanso)* **Dificuldade:** *fácil*

Ingredientes

- *2 tabletes de fermento biológico fresco (30g)*
- *1 colher (sopa) de açúcar*
- *1 e 1/2 xícara (chá) de água*
- *4 xícaras (chá) de farinha de trigo (aproximadamente)*
- *2 colheres (chá) de sal*
- *1 ovo*
- *5 colheres (sopa) de margarina*
- *Óleo para untar*
- *Gergelim para polvilhar*

Em uma tigela, misture o fermento, o açúcar e a água até dissolver. Em outra tigela, coloque a farinha, o sal, o ovo e a margarina. Despeje a mistura de fermento e sove a massa por 3 minutos ou até desgrudar das mãos. Se necessário, acrescente mais farinha. Cubra com um pano e deixe descansar por 30 minutos. Divida a massa em 20 partes e modele pães redondos. Coloque em uma fôrma untada, um ao lado do outro, cubra com um pano e deixe descansar por mais 30 minutos. Polvilhe com gergelim e leve ao forno médio, preaquecido, por 25 minutos ou até dourar. Retire, deixe esfriar e sirva.

PÃOZINHO DE FRIOS

Rendimento: *20 unidades* **Tempo:** *1h (+1h de descanso)* **Dificuldade:** *fácil*

Ingredientes

- *1 tablete de fermento biológico fresco (15g)*
- *1 colher (sopa) de açúcar*
- *1/2 colher (sopa) de sal*
- *1/4 de xícara (chá) de manteiga amolecida*
- *1 ovo*
- *1 e 1/2 xícara (chá) de água morna*
- *1 xícara (chá) de queijo mussarela em cubos*
- *1 xícara (chá) de presunto em cubos*

- 1/2 xícara (chá) de mortadela em cubos
- 1/2 xícara (chá) de salame em cubos
- 2 e 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo (aproximadamente)
- Margarina e farinha de trigo para untar
- 1 gema para pincelar

Bata no liquidificador o fermento, o açúcar, o sal, a manteiga, o ovo e a água até ficar homogêneo. Despeje em uma tigela, adicione a mussarela, o presunto, a mortadela e a farinha, aos poucos, sovando até obter uma massa macia e levemente pegajosa. Se necessário, adicione mais farinha. Cubra com um pano e deixe descansar por 30 minutos. Modele bolinhas, coloque em uma fôrma grande untada e enfarinhada, uma ao lado da outra, e deixe descansar por mais 30 minutos. Pincele com a gema batida e leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos ou até assar e dourar. Sirva.

PÃO RECHEADO COM FRANGO E MILHO

Rendimento: *10 porções* **Tempo:** *50min (+1h de descanso)*

Dificuldade: *fácil*

Ingredientes

- 1 tablete de fermento biológico fresco (15g)
- 1/2 xícara (chá) de açúcar
- 1 colher (sobremesa) de sal
- 3 colheres (sopa) de óleo
- 1 ovo
- 1 xícara (chá) de leite
- 500g de farinha de trigo (aproximadamente)
- Farinha para enfarinhar
- Óleo e farinha de trigo para untar
- 1 gema para pincelar

Recheio

- 2 xícaras (chá) de frango cozido desfiado
- 1 lata de milho verde escorrido
- 1 tomate sem sementes picado
- 2 xícaras (chá) de requeijão cremoso
- Sal, pimenta-do-reino e salsa picada a gosto

Para o recheio, misture o frango, o milho, o tomate, o requeijão, sal, pimenta, salsa e reserve. Bata no liquidificador o fermento, o açúcar, o sal, o óleo, o ovo e o leite. Transfira para uma tigela e adicione a farinha, aos poucos, sovando até desgrudar das mãos. Se necessário, acrescente mais farinha. Abra a massa com um rolo sobre uma superfície lisa enfarinhada, formando um retângulo. Espalhe o recheio, dobre as pontas para o centro e enrole como rocambole. Coloque em uma fôrma untada e enfarinhada, pincele com a gema batida e leve ao forno médio, preaquecido, por 25 minutos ou até dourar. Sirva.

Foto: Rodrigo Moreira/Colaborador Produção: Lívia Badan

PÃO DE LIQUIDIFICADOR

Rendimento: *10 porções* **Tempo:** *1h (+1h de descanso)*

Dificuldade: *fácil*

Ingredientes

- 1 e 1/2 xícara (chá) de leite morno
- 1/2 xícara (chá) de óleo
- 2 tabletes de fermento biológico fresco (30g)
- 1 colher (sopa) de açúcar
- 1 colher (sopa) de sal
- 2 ovos
- 2 e 1/2 xícara (chá) de farinha de trigo
- Óleo e farinha de trigo para untar
- 1 gema para pincelar

No liquidificador, bata o leite, o óleo, o fermento, o açúcar, o sal e os ovos. Transfira para uma tigela e misture a farinha com uma colher até ficar homogêneo. Transfira para uma fôrma de bolo inglês grande untada e enfarinhada. Cubra com um pano e deixe descansar por 1 hora. Pincele com a gema batida e leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos ou até dourar. Deixe amornar, desenforme e sirva.

Foto: Stela Handa/Colaboradora Produção: Stela Handa/Maria Olinda Cabral

PÃO DE MILHO COM BACON

Rendimento: *10 porções* **Tempo:** *50min (+1h de descanso)*

Dificuldade: *fácil*

Ingredientes

- *250g de bacon picado*
- *1/3 de xícara (chá) de óleo*
- *1 lata de milho verde com a água da conserva*
- *2 tabletes de fermento biológico fresco (30g)*
- *2 colheres (sopa) de açúcar*
- *1/2 colher (sopa) de sal*
- *1 xícara (chá) de água*
- *1 ovo*
- *1 xícara (chá) de farinha de milho*
- *2 xícaras (chá) de farinha de trigo (aproximadamente)*
- *2 potes de requeijão (400g)*
- *Margarina e farinha de trigo para untar*
- *1 gema para pincelar*
- *2 colheres (sopa) de água para pincelar*

Em uma panela, em fogo médio, frite o bacon no óleo até dourar. Escorra sobre papel-toalha. Reserve o óleo e o bacon separados. Bata no liquidificador metade do milho com a água da conserva, o fermento, o açúcar, o sal, a água, o ovo e o óleo reservado até ficar homogêneo. Despeje em uma tigela, adicione o milho restante, a farinha de milho e a farinha de trigo, aos poucos, sovando até desgrudar das mãos. Se necessário, acrescente mais farinha. Cubra com um pano e deixe descansar por 20 minutos. Em uma tigela, junte o bacon reservado, o requeijão e misture. Divida a massa em 2 partes, abra com um rolo sobre uma superfície lisa e enfarinhada e divida a mistura de bacon entre elas. Enrole como rocambole, coloque em uma fôrma grande untada e enfarinhada, um ao lado do outro, e deixe descansar por mais 40 minutos. Pincele com a gema misturada com a água. Leve ao forno médio, preaquecido, por 40 minutos ou até assar e dourar. Sirva.

PÃO DE SALSICHA

Rendimento: *10 porções* **Tempo:** *1h20 (+1h de descanso)*

Dificuldade: *fácil*

Ingredientes

- *3 tabletes de fermento biológico fresco (45g)*
- *2 colheres (sopa) de açúcar*
- *1 colher (sopa) de sal*
- *8 colheres (sopa) de óleo*
- *2 ovos*
- *3 xícaras (chá) de água*
- *4 e 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo (aproximadamente)*
- *Farinha de trigo para enfarinhar*
- *Margarina e farinha de trigo para untar*

Recheio

- *1/2 xícara (chá) de molho de tomate*
- *2 tomates picados*
- *1 cebola picadas*
- *2 xícaras (chá) de queijo mussarela picado*
- *400g salsichas aferventadas em rodelas*
- *Sal a gosto*

Em uma tigela, misture o fermento, o açúcar, o sal e o óleo até dissolver. Junte os ovos, a água e misture. Adicione a farinha, aos poucos, misturando até obter uma massa leve e macia. Se necessário, acrescente mais farinha. Sove por 5 minutos, cubra com um pano e deixe descansar por 30 minutos. Para o recheio, em uma tigela, misture o molho, o tomate, a cebola, a mussarela, a salsicha e sal. Abra a massa com um rolo em uma superfície lisa enfarinhada, deixando com 0,5cm de espessura e divida em 2 partes. Espalhe o recheio sobre as massas e enrole como rocamboles. Coloque em duas fôrmas de bolo inglês grandes untadas e enfarinhadas. Deixe descansar por mais 30 minutos e leve ao forno médio, preaquecido, por 45 minutos ou até dourar. Retire, desenforme e sirva.

PÃO DE ABÓBORA E FRANGO

Rendimento: *10 porções* **Tempo:** *1h (+1h10 de descanso)*

Dificuldade: *fácil*

Ingredientes

- *3 tabletes de fermento biológico fresco (45g)*
- *3 colheres (sopa) de açúcar*
- *1 colher (sopa) de sal*
- *2 ovos*
- *1/3 de xícara (chá) de óleo*
- *2 xícaras (chá) de abóbora moranga cozida amassada*
- *1 xícara (chá) de leite morno*
- *1/2 xícara (chá) de água*
- *4 e 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo (aproximadamente)*
- *Óleo e farinha de trigo para untar*
- *1 gema para pincelar*

Recheio

- *4 colheres (sopa) de azeite*
- *2 cebola em tiras*
- *3 xícaras (chá) de peito de frango cozido desfiado*
- *1/2 xícara (chá) de cheiro-verde picado*
- *Sal e pimenta-do-reino a gosto*
- *1 pote de requeijão cremoso (200g)*

Para o recheio, em uma panela, em fogo médio, aqueça o azeite. Refogue a cebola e o frango por 2 minutos. Adicione o cheiro-verde, tempere com sal, pimenta e refogue por mais 2 minutos. Desligue o fogo, acrescente o requeijão e misture. Reserve. Bata no liquidificador o fermento, o açúcar, o sal, os ovos, o óleo, a abóbora, o leite, a água e 2 xícaras (chá) da farinha. Transfira para uma tigela, cubra com um pano e deixe descansar por 10 minutos. Adicione a farinha restante, aos poucos, sovando até desgrudar das mãos. Se necessário, adicione mais farinha. Divida em 2 partes, cubra com um pano e deixe descansar por mais 20 minutos. Abra as massas sobre uma superfície enfarinhada até formar dois retângulos grandes. Divida o recheio entre as massas e enrole como rocamboles. Coloque em 2 fôrmas de bolo inglês grandes untadas e enfarinhadas, cubra e deixe descansar por mais 1 hora. Pincele com a gema batida e leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos ou até assar e dourar. Retire, desenforme e sirva.

Foto: André Fortes/Colaborador Produção: Vânia Araújo/Maria Olinda Cabral

PÃO DE TORRESMO

Rendimento: *20 porções* **Tempo:** *1h (+1h10 de descanso)*

Dificuldade: *fácil*

Ingredientes

- *3 tabletes de fermento biológico fresco (45g)*
- *2 colheres (sopa) de açúcar*
- *2 xícaras (chá) de água morna*
- *1/2 xícara (chá) de iogurte*
- *3 colheres (sopa) de manteiga*
- *1 ovo*
- *1 colher (sopa) de leite em pó*
- *700g de farinha de trigo (aproximadamente)*
- *1 colher (sopa) de sal*
- *Farinha de trigo para enfarinhar*
- *3 xícaras (chá) de torresmo frito picado*
- *Óleo e farinha de trigo para untar*

Bata no liquidificador o fermento, o açúcar, a água, o iogurte, a manteiga, o ovo e o leite em pó por 2 minutos. Despeje em uma tigela, adicione a farinha e o sal, aos poucos, sovando até desgrudar das mãos. Se necessário, adicione mais farinha. Cubra com um pano e deixe descansar por 30 minutos. Divida a massa em 2 partes e abra com um rolo em uma superfície enfarinhada, formando dois retângulos. Distribua o torresmo sobre as massas e enrole como rocamboles. Faça dois caracóis com as massas, coloque em uma fôrma untada e enfarinhada, um ao lado do outro, cubra e deixe descansar por mais 30 minutos. Leve ao forno médio, preaquecido, por 40 minutos ou até assar e dourar. Retire, deixe amornar e sirva.

Foto: André Fortes/Colaborador Produção: Vânia Araújo/Maria Olinda Cabral

PÃO DE MINUTO TEMPERADO

Rendimento: 30 unidades **Tempo:** 45min **Dificuldade:** fácil

Ingredientes

- 4 xícaras (chá) de farinha de trigo (aproximadamente)
- 3 colheres (sopa) de açúcar
- 1 colher (chá) de sal
- 1 colher (sopa) de fermento em pó
- 1 colher (café) de orégano
- 1 colher (sopa) de alho desidratado
- 4 colheres (sopa) de manteiga
- 1/2 xícara (chá) de leite
- 4 ovos
- Manteiga e farinha de trigo para untar
- 1 gema para pincelar
- Gergelim para polvilhar

Em uma tigela, misture a farinha, o açúcar, o sal, o fermento, o orégano e o alho. Junte a manteiga, o leite e os ovos. Misture com as mãos até obter uma massa homogênea e desgrudar das mãos. Se necessário, adicione mais farinha. Divida a massa em pequenas porções, modele bolinhas e coloque uma ao lado da outra em uma fôrma grande untada e enfarinhada. Pincele com a gema batida e polvilhe com gergelim. Leve ao forno médio, preaquecido, por 20 minutos ou até assar e dourar. Retire, deixe amornar e sirva.

PÃO DE ALHO

Rendimento: 8 porções **Tempo:** 1h (+1h de descanso)
Dificuldade: fácil

Ingredientes

- 4 colheres (sopa) de azeite
- 6 dentes de alho fatiados
- 2 tabletes de fermento biológico fresco (30g)
- 2/3 de xícara (chá) de óleo
- 2 xícaras (chá) de leite
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 1 colher (sopa) de sal
- 1 ovo
- 4 e 1/4 de xícaras (chá) de farinha de trigo (aproximadamente)
- Óleo e farinha de trigo para untar
- 1 gema para pincelar
- Orégano a gosto

Em uma frigideira, em fogo médio, aqueça o azeite e frite o alho até dourar levemente. Escorra sobre papel-toalha e reserve. Bata no liquidificador o fermento, o óleo, o leite, o açúcar, o sal e o ovo por 1 minuto. Despeje em uma tigela e adicione a farinha, sovando, até desgrudar das mãos. Se necessário, acrescente mais farinha. Junte o alho frito e sove para misturar. Modele dois pães alongados, coloque um ao lado do outro em uma fôrma untada e enfarinhada. Cubra com um pano e deixe descansar por 1 hora. Pincele com a gema batida, polvilhe com orégano e leve ao forno médio, preaquecido, por 40 minutos ou até assar e dourar. Retire e sirva.

PÃO DE MANDIOCA COM CARNE-SECA

Rendimento: 10 porções **Tempo:** 1h (+1h30 de descanso)
Dificuldade: fácil

Ingredientes

- 2 tabletes de fermento biológico fresco (30g)
- 1/2 xícara (chá) de açúcar
- 1/2 xícara (chá) de água morna
- 1 colher (chá) de sal
- 1 ovo
- 150g de mandioca cozida espremida
- 600g de farinha de trigo (aproximadamente)
- Farinha para enfarinhar
- Óleo e farinha de trigo para untar
- 1 gema para pincelar

Recheio

- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 1 cebola picada
- 2 dentes de alho amassados
- 1 tomate sem sementes picado

• 2 xícaras (chá) de carne-seca dessalgada, cozida e desfiada
• Cheiro-verde picado a gosto

Em uma tigela, misture o fermento, o açúcar e a água até dissolver. Adicione o sal, o ovo, a mandioca e misture. Junte a farinha, aos poucos, até ficar homogêneo e desgrudar das mãos. Deixe descansar por 1 hora. Para o recheio, em uma panela, em fogo médio, derreta a manteiga. Refogue a cebola e o alho por 3 minutos. Acrescente o tomate, a carne-seca e refogue por 3 minutos. Junte cheiro-verde e deixe esfriar. Abra a massa sobre uma superfície enfarinhada com o auxílio de um rolo, formando um retângulo. Espalhe o recheio, dobre as pontas para dentro e enrole como rocambole. Coloque em uma fôrma untada e enfarinhada e deixe descansar por 30 minutos. Pincele com a gema batida e leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos ou até dourar. Deixe amornar e sirva.

PÃOZINHO AROMÁTICO

Rendimento: 12 unidades **Tempo:** 1h (+40min de descanso)

Dificuldade: fácil

Ingredientes

• 1 tablete de fermento biológico fresco (15g)
• 1 colher (sopa) de açúcar
• 1 xícara (chá) de leite morno
• 2 ovos
• 1/2 xícara (chá) de óleo
• 1 envelope de pó para sopa-creme de cebola (68g)
• 1 colher (chá) de sal
• 1 colher (chá) de orégano
• 4 e 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo (aproximadamente)
• Óleo e farinha de trigo para untar
• 1 gema para pincelar
• Orégano para polvilhar

Em uma tigela, misture o fermento, o açúcar e o leite até dissolver por completo. Adicione os ovos, o óleo, o creme de cebola, o sal e o orégano. Junte a farinha, aos poucos, sovando até desgrudar das mãos. Se necessário, acrescente mais farinha. Modele bolinhas e coloque em uma fôrma untada e enfarinhada. Deixe descansar por 40 minutos. Pincele com a gema batida, polvilhe com orégano e leve ao forno médio, preaquecido, por 25 minutos ou até dourar. Sirva.

Foto: André Fortes/Colaborador Produção: Vânia Araújo/Maria Olinda Cabral

BISNAGUINHA INTEGRAL CASEIRA

Rendimento: 20 unidades **Tempo:** 1h (+1h de descanso)

Dificuldade: fácil

Ingredientes

• 2 tabletes de fermento biológico fresco (30g)
• 1/2 xícara (chá) de açúcar
• 1 xícara (chá) de leite morno
• 1/2 xícara (chá) de margarina
• 2 ovos
• 2 xícaras (chá) de farinha de trigo integral
• 2 xícaras (chá) de farinha de trigo (aproximadamente)
• Margarina e farinha de trigo para untar
• 1 gema para pincelar

Em uma tigela, misture o fermento e o açúcar até dissolver. Adicione o leite, a margarina e os ovos até ficar homogêneo. Junte a farinha integral e misture. Aos poucos, junte a outra farinha e misture até desgrudar das mãos. Se necessário, acrescente mais farinha. Faça rolos com a massa, não muito grossos, e corte as bisnaguinhas do tamanho desejado. Coloque em uma fôrma untada e enfarinhada, mantendo distância entre elas. Cubra com um pano e deixe descansar por 1 hora. Pincele com a gema batida e leve ao forno médio, preaquecido, por 25 minutos ou até dourar. Sirva.

Foto: Stela Handa/Colaboradora Produção: Stela Handa/Maria Olinda Cabral

PÃO DE LINGUIÇA

Rendimento: *10 porções* **Tempo:** *1h (+50min de descanso)*

Dificuldade: *fácil*

Ingredientes

- *1 envelope de fermento biológico seco (10g)*
- *2 colheres (sopa) de açúcar*
- *1 colher (sopa) de sal*
- *1 e 1/2 xícara (chá) de água morna*
- *1 ovo*
- *1/2 xícara (chá) de óleo*
- *3 xícaras (chá) de farinha de trigo (aproximadamente)*
- *Óleo e farinha de trigo para untar*
- *Alecrim para polvilhar*

Recheio

- *300g de linguiça toscana esfarelada*
- *1 colher (sopa) de óleo*
- *2 tomates sem semente picados*
- *1 xícara (chá) de azeitona verde picada*
- *Sal e alecrim a gosto*

Para o recheio, frite a linguiça no óleo até soltar toda a água. Desligue, adicione o tomate, a azeitona e tempere com sal e alecrim. Bata no liquidificador o fermento, o açúcar, o sal, a água, o ovo, o óleo até ficar homogêneo. Despeje em uma tigela, adicione a farinha e sove até que fique uma massa não muito dura. Se necessário, adicione mais farinha. Junte o recheio e sove por alguns minutos. Divida a massa entre 2 fôrmas médias de bolo inglês untadas e enfarinhadas. Cubra e deixe descansar por 50 minutos. Polvilhe com alecrim e leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos ou até assar e dourar. Desenforme e sirva.

PÃO DE ERVAS COM IOGURTE

Rendimento: *8 porções* **Tempo:** *1h (+1h de descanso)*

Dificuldade: *fácil*

Ingredientes

- *2 tabletes de fermento biológico fresco (30g)*
- *2 colheres (sopa) de açúcar*
- *1 colher (sopa) de sal*
- *2 ovos*
- *1/3 de xícara (chá) de azeite*
- *1 xícara (chá) de leite*
- *1 pote de iogurte natural (200g)*
- *2 colheres (sopa) de parmesão ralado*
- *1 colher (sopa) de alecrim fresco*
- *1 colher (sopa) de tomilho fresco*
- *1 colher (sopa) de manjericão fresco*
- *3 e 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo (aproximadamente)*
- *Margarina e farinha de trigo para untar*
- *2 gemas*
- *3 colheres (sopa) de água*
- *Orégano para polvilhar*

Bata no liquidificador o fermento, o açúcar, o sal, o ovo, o azeite, o leite e o iogurte por 1 minuto. Transfira para uma tigela, adicione o parmesão, o alecrim o manjericão e a farinha, aos poucos, sovando até obter uma massa levemente pegajosa. Se necessário, adicione mais farinha. Cubra com um pano e deixe descansar por 20 minutos. Modele dois pães médios e coloque um ao lado do outro, em uma fôrma grande, untada e enfarinhada. Deixe descansar por mais 40 minutos. Pincele com a gema misturada com a água, polvilhe com orégano e leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos ou até dourar levemente. Retire, deixe amornar, desenforme e sirva.

PÃO DE MILHO

Rendimento: *8 porções* **Tempo:** *50min (+1h de descanso)*

Dificuldade: *fácil*

Ingredientes

- *1/2 xícara (chá) de óleo*
- *1 lata de milho verde com a água da conserva*
- *2 tabletes de fermento biológico fresco (30g)*
- *2 colheres (sopa) de açúcar*
- *1/2 colher (sopa) de sal*
- *1 xícara (chá) de água*

- 2 ovos
- 1/2 xícara (chá) de fubá
- 2 e 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo (aproximadamente)
- Margarina e farinha de trigo para untar
- 1 gema para pincelar

Bata no liquidificador o óleo, o milho com a água da conserva, o fermento, o açúcar, o sal, a água e os ovos. Despeje em uma tigela, adicione o fubá e a farinha, aos poucos, sovando até desgrudar nas mãos. Se necessário, adicione mais farinha. Cubra com um pano e deixe descansar por 20 minutos. Divida a massa em 2 partes, abra com um rolo e enrole como rocamboles. Coloque, um ao lado do outro, em uma fôrma grande untada e enfarinhada. Cubra com um pano e deixe crescer por mais 40 minutos. Pincele com a gema batida e leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos ou até assar e dourar levemente. Retire, deixe amornar e sirva.

PÃO CAIPIRA

Rendimento: *2 unidades* **Tempo:** *50min (+30min de descanso)*

Dificuldade: *fácil*

Ingredientes

- 2 tabletes de fermento biológico (30g)
- 1 colher (sopa) de açúcar
- 1 e 1/2 xícara (chá) de leite morno
- 1 lata de milho verde escorrido
- 2 ovos
- 1 colher (sopa) de cachaça
- 100g de margarina
- 1 pacote de pó para sopa-creme de cebola
- 4 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 150g de queijo de minas picado
- Margarina e farinha de trigo para untar

Em uma tigela, misture o fermento e o açúcar até dissolver. No liquidificador, bata o leite, o milho, os ovos e a cachaça. Junte ao fermento, acrescente a margarina, o creme de cebola, a farinha e amasse até desgrudar das mãos. Adicione o queijo e coloque em duas fôrmas de bolo inglês médias untadas e enfarinhadas. Cubra com filme plástico e deixe descansar por 30 minutos ou até dobrarem de volume. Retire o plástico e leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos ou até dourarem. Desenforme e sirva.

Foto: André Fortes/Colaborador Produção: Vânia Araújo/Maria Olinda Cabral

PÃO ITALIANO COM QUEIJO E BACON

Rendimento: *2 unidades* **Tempo:** *1h (+1h de descanso)*

Dificuldade: *fácil*

Ingredientes

- 4 xícaras (chá) de farinha de trigo
- 1 e 1/2 xícara (chá) de água morna
- 2 tabletes de fermento biológico fresco (30g)
- 1 colher (sopa) de açúcar
- 1 colher (chá) de sal
- 2 ovos
- 1/2 xícara (chá) de óleo
- Farinha para enfarinhar
- 2 xícaras (chá) de bacon em cubos fritos
- 1 xícara (chá) de queijo mussarela em cubos
- Margarina e farinha de trigo para untar
- 1 gema para pincelar

Em uma tigela, peneire a farinha e reserve. Bata a água, o fermento, o açúcar, o sal, os ovos e o óleo no liquidificador e despeje sobre a farinha, misturando com uma colher. Transfira para uma superfície levemente enfarinhada e sove por 5 minutos ou até a massa desgrudar das mãos. Se necessário, adicione mais farinha. Junte o bacon, a mussarela e sove rapidamente. Cubra com um pano e deixe descansar por 30 minutos. Divida a massa em 2 partes e modele 2 pães redondos. Coloque em uma fôrma untada e enfarinhada, um ao lado do outro, cubra e deixe descansar por mais 30 minutos. Pincele com a gema batida e leve ao forno médio, preaquecido, por 40 minutos ou até dourar. Retire, deixe amornar e sirva.

Foto: Stela Handa/Colaboradora Produção: Rosa Kloser/Zulmira Fátima dos Santos Objetos: L'oeil

PÃO DE SALAME E PROVOLONE

Rendimento: *2 unidades* **Tempo:** *1h (+1h30 de descanso)*

Dificuldade: *fácil*

Ingredientes

- *2 tabletes de fermento biológico (30g)*
- *1 xícara (chá) de leite morno*
- *2 xícaras (chá) de iogurte natural*
- *4 colheres (sopa) de óleo*
- *2 ovos*
- *2 colheres (sopa) de açúcar*
- *1 e 1/2 colher (sopa) de sal*
- *1kg de farinha de trigo*
- *200g de salame em cubos*
- *200g de queijo provolone ralado*
- *Farinha de trigo para enfarinhar*
- *Óleo e farinha de trigo para untar*
- *1 gema para pincelar*

Dissolva o fermento no leite e bata no liquidificador com o iogurte, o óleo, os ovos, o açúcar e o sal. Coloque a farinha em uma tigela e acrescente o líquido batido, mexendo até ficar homogêneo. Transfira para uma superfície lisa enfarinhada e sove até obter uma massa lisa. Cubra com um pano e deixe descansar em local aquecido por 1 hora ou até dobrar de volume. Misture o salame, o provolone e junte metade à massa. Sove novamente e divida em 2 porções. Abra cada uma com um rolo, formando 2 retângulos e distribua o recheio restante. Enrole e coloque em fôrmas para bolo inglês médias untadas e enfarinhadas. Faça cortes com uma faca, cubra com um pano e deixe crescer por mais 30 minutos. Pincele com a gema batida e leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos ou até dourar. Sirva.

PÃO PORTUGUÊS

Rendimento: *10 porções* **Tempo:** *1h10 (+1h de descanso)*

Dificuldade: *fácil*

Ingredientes

- *2 tabletes de fermento biológico fresco (30g)*
- *1 e 1/2 xícara (chá) de água morna*
- *3 colheres (sopa) de açúcar*
- *1 colher (chá) de sal*
- *1/2 xícara (chá) de óleo*
- *2 ovos*
- *4 xícaras (chá) de farinha de trigo (aproximadamente)*
- *Óleo e farinha de trigo para untar*

Recheio

- *1 cebola picada*
- *2 tomates picados*
- *1/2 pimentão verde picado*
- *2 ovos cozidos picados*
- *2 xícaras (chá) de queijo mussarela ralado*
- *2 xícaras (chá) de presunto ralado*
- *Sal e orégano a gosto*

Para o recheio, em uma tigela, misture a cebola, o tomate, o pimentão, os ovos, a mussarela, o presunto e tempere com sal. Reserve. Bata no liquidificador o fermento, a água e o açúcar por 1 minuto. Adicione o sal, o óleo, o ovo e bata mais um pouco. Transfira pra uma tigela e adicione a farinha, aos poucos, até obter uma massa não muito dura. Se necessário, adicione mais farinha. Divida a massa em 2 partes, cubra com um pano e deixe descansar por 20 minutos. Abra as massas com um rolo, espalhe o recheio e enrole formando 2 rocamboles. Coloque em 2 fôrmas de bolo inglês médias untadas e enfarinhadas e deixe descansar por mais 40 minutos. Leve ao forno médio, preaquecido, por 40 minutos ou até dourar. Espere amornar, desenforme e sirva.

BROA DE FUBÁ COM AMENDOIM

Rendimento: 20 unidades **Tempo:** 1h **Dificuldade:** fácil

Ingredientes

- *2 xícaras (chá) de farinha de trigo (aproximadamente)*
- *2 xícaras (chá) de fubá*
- *1 e 1/2 xícara (chá) de açúcar*
- *1/2 xícara (chá) de margarina*
- *100g de amendoim torrado sem pele triturado*
- *3 colheres (sopa) de leite*
- *2 ovos*
- *1 colher (sopa) de fermento em pó*
- *Margarina e farinha de trigo para untar*

Em uma tigela, misture a farinha, o fubá, o açúcar, a margarina, o amendoim, o leite, os ovos e o fermento até obter uma massa homogênea e dar ponto de modelar. Se ficar muito mole, adicione mais farinha, aos poucos. Modele bolinhas e coloque em uma fôrma untada e enfarinhada. Leve ao forno médio, preaquecido, por 15 minutos ou até começar a dourar. Sirva em seguida.

PÃO DE MINUTO DOCE

Rendimento: 12 unidades **Tempo:** 1h **Dificuldade:** fácil

Ingredientes

- *1 ovo*
- *1 colher (chá) de sal*
- *1/2 xícara (chá) de açúcar*
- *1 xícara (chá) de leite*
- *1 colher (sopa) de fermento em pó*
- *2 colheres (sopa) de margarina*
- *3 xícaras (chá) de farinha de trigo (aproximadamente)*
- *Margarina e farinha de trigo para untar*

Em uma tigela, misture o ovo, o sal, o leite, o fermento e a farinha de trigo até obter uma massa homogênea e desgrudar das mãos. Se necessário, acrescente mais farinha. Modele bolinhas, coloque em uma fôrma untada e enfarinhada e leve ao forno médio, preaquecido, por 15 minutos ou até dourar levemente. Sirva em seguida.

Foto: Alexandre Medeiros/Colaborador Produção: Rosa Kloser/Áurea Soares Objetos: Roberto Simões/Tramontina/Oxford

ROSCA DA VOVÓ

Rendimento: 10 porções **Tempo:** 1h30 (+1h de descanso) **Dificuldade:** fácil

Ingredientes

- *3 tabletes de fermento biológico fresco (45g)*
- *2 xícaras (chá) de leite*
- *3 ovos*
- *2 colheres (sopa) de açúcar*
- *1/2 xícara (chá) de óleo*
- *1 colher (sopa) de sal*
- *7 e 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo*
- *Farinha de trigo para enfarinhar*
- *1 ovo para pincelar*
- *50g de coco ralado para polvilhar*

Calda

- *1/2 xícara (chá) de açúcar*
- *1 vidro de leite de coco (200ml)*

Bata no liquidificador o fermento, o leite, os ovos, o açúcar, o óleo, o sal e 3 xícaras (chá) de farinha. Transfira para uma tigela, adicione a farinha restante, aos poucos, até desgrudar da lateral. Se necessário, adicione mais farinha. Transfira para uma superfície enfarinhada e sove por 5 minutos ou até obter uma massa lisa e macia. Cubra com um pano e deixe descansar por 1 hora ou até dobrar de volume. Divida a massa em 2 partes e sove sobre uma superfície enfarinhada, modelando 2 cordões. Una as pontas formando as roscas e transfira para uma fôrma. Pincele com o ovo batido e leve ao forno médio, preaquecido, por 40 minutos. Para a calda, em uma panela, em fogo baixo, leve o açúcar e o leite de coco por 10 minutos ou até reduzir e engrossar. Espalhe sobre as roscas ainda quentes e polvilhe com o coco. Deixe esfriar e sirva.

Foto: Stela Handa/Colaboradora Produção: Stela Handa/Maria Olinda Cabral

PÃO DE BRIGADEIRO

Rendimento: 10 porções *Tempo:* 1h15 (+40min de descanso)

Dificuldade: fácil

Ingredientes

- 3 tabletes de fermento biológico fresco (45g)
- 2 ovos
- 2 colheres (sopa) de leite em pó
- 1/2 xícara (chá) de açúcar
- 1/2 colher (chá) de sal
- 1/2 lata de leite condensado
- 1 xícara (chá) de leite
- 3 colheres (sopa) de manteiga
- 5 xícaras (chá) de farinha de trigo (aproximadamente)
- Margarina e farinha de trigo para untar
- Chocolate granulado a gosto para polvilhar

Recheio e cobertura

- 1 lata de leite condensado
- 2 colheres (sopa) de manteiga
- 4 colheres (sopa) de achocolatado em pó
- 1 caixa de creme de leite (200g)

Para o recheio, em uma panela, em fogo médio, leve o leite condensado, a manteiga e o achocolatado, mexendo até engrossar. Retire do fogo, adicione o creme de leite e misture. Em uma tigela, misture o fermento, os ovos, o leite em pó, o açúcar, o sal, o leite condensado, o leite e a manteiga até ficar homogêneo. Junte a farinha, aos poucos, sovando até desgrudar das mãos. Se necessário, adicione mais farinha. Abra a massa com um rolo, espalhe metade do recheio e enrole como um rocambole. Enrole novamente formando um caracol e coloque em uma fôrma untada e enfarinhada. Deixe descansar por 40 minutos. Leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos. Retire do forno, cubra com o recheio restante e polvilhe com granulado. Sirva.

FATIA HÚNGARA TRADICIONAL

Rendimento: 8 porções *Tempo:* 1h (+1h de descanso)

Dificuldade: fácil

Ingredientes

- 2 tabletes de fermento biológico fresco (30g)
- 4 colheres (sopa) de açúcar
- 1 xícara (chá) de leite morno
- 2 colheres (sopa) de margarina
- 1 colher (chá) de sal
- 2 ovos
- 500g de farinha de trigo (aproximadamente)
- Margarina e farinha de trigo para untar
- 1/2 lata de leite condensado para regar

Recheio

- 3 xícaras (chá) de coco ralado grosso
- 1/2 xícara (chá) de leite condensado
- 1/2 xícara (chá) de margarina

Em uma tigela, misture o fermento, o açúcar e o leite até dissolver por completo. Adicione a margarina, o sal, os ovos e misture. Junte a farinha, aos poucos, até ficar homogêneo e desgrudar das mãos. Se necessário, acrescente mais farinha. Abra a massa em uma superfície enfarinhada com o auxílio de um rolo, formando um retângulo. Espalhe os ingredientes do recheio misturados e enrole como rocambole. Com uma faca, corte fatias com 2 dedos de espessura e coloque, uma ao lado da outra, em uma fôrma untada e enfarinhada mantendo uma distância entre elas. Cubra com um pano e deixe descansar por 1 hora. Leve ao forno médio, preaquecido, por 25 minutos ou até dourar levemente. Retire do forno e regue com o leite condensado. Deixe amornar e sirva.

PÃO DE BANANA

Rendimento: 10 porções *Tempo:* 1h (+1h de descanso)

Dificuldade: fácil

Ingredientes

- 1 envelope de fermento biológico seco (10g)
- 1/2 xícara (chá) de açúcar
- 1 e 1/2 xícara (chá) de leite morno
- 1/2 xícara (chá) de óleo
- 1 ovo

- 6 e 1/2 xícaras (chá) de farinha de trigo (aproximadamente)
- Óleo e farinha de trigo para untar
- 1 gema para pincelar

Recheio

- 4 bananas-nanicas picadas
- 4 colheres (sopa) de açúcar
- 1 colher (chá) de canela em pó

Em uma tigela, misture o fermento, o açúcar e o leite até dissolver. Adicione o óleo, o ovo e misture. Junte a farinha, aos poucos, até ficar homogêneo e desgrudar das mãos. Se necessário, acrescente mais farinha. Em uma superfície enfarinhada, abra a massa com o auxílio de um rolo, formando um retângulo. Espalhe os ingredientes do recheio misturados, dobre as pontas para o centro e enrole como rocambole. Coloque em uma fôrma untada e enfarinhada, pincele com a gema batida e leve ao forno médio, preaquecido, por 25 minutos ou até dourar. Sirva.

PÃO DOCE DE ABACAXI

Rendimento: 8 porções **Tempo:** 1h (+1h de descanso)

Dificuldade: fácil

Ingredientes

- 2 tabletes de fermento biológico fresco (30g)
- 1 lata de leite condensado
- 1 colher (sopa) de sal
- 1 xícara (chá) de água
- 1 ovo
- 4 colheres (sopa) de margarina
- 3 xícaras (chá) de farinha de trigo (aproximadamente)
- 1 xícara (chá) de abacaxi em calda picado
- Manteiga e farinha de trigo para untar

Na batedeira ou com o batedor manual de arame, bata o fermento, 2/3 do leite condensado, o sal, a água, o ovo e a margarina até ficar homogêneo. Adicione a farinha, aos poucos, batendo na batedeira até obter uma massa homogênea e macia. Se necessário, adicione mais farinha. Junte o abacaxi e misture. Cubra com um pano e deixe descansar por 20 minutos. Modele um pão redondo, coloque em uma fôrma untada e enfarinhada e deixe descansar por mais 40 minutos. Leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos ou até dourar. Retire, regue com o leite condensado restante e sirva.

Foto: André Fortes/Colaborador Produção: Vânia Araújo/Maria Olinda Cabral

PÃOZINHO DE LEITE CONDENSADO

Rendimento: 10 unidades **Tempo:** 50min (+1h de descanso)

Dificuldade: fácil

Ingredientes

- 2 tablete de fermento biológico fresco (30g)
- 1 lata de leite condensado
- 1 xícara (chá) de leite morno
- 1/2 xícara (chá) de óleo
- 4 ovos
- 5 xícaras (chá) de farinha de trigo (aproximadamente)
- Óleo e farinha de trigo para untar
- 1 gema para pincelar

Cobertura

- 1/2 lata de leite condensado
- Coco ralado grosso para polvilhar

No liquidificador, bata o fermento, o leite condensado, o leite, o óleo e os ovos. Transfira para uma tigela e junte a farinha, aos poucos, até desgrudar das mãos. Se necessário, acrescente mais farinha. Divida a massa em 10 partes. Modele um rolinho não muito fino com cada uma e torça. Coloque em uma fôrma untada e enfarinhada, cubra com um pano e deixe descansar por 1 hora. Pincele com a gema batida e leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos ou até dourar. Ainda quente, regue com o leite condensado e polvilhe com coco. Deixe esfriar e sirva.

Foto: Rodrigo Moreira/Colaborador Produção: Livia Badan

PÃO DE LEITE CONDENSADO

Rendimento: 30 unidades **Tempo:** 2h40 (+2h de descanso)

Dificuldade: fácil

Ingredientes

- *2 tabletes de fermento biológico fresco (30g)*
- *1/2 xícara (chá) de leite morno*
- *1 lata de leite condensado*
- *3 colheres (sopa) de manteiga derretida*
- *1 colher (chá) de sal*
- *5 xícaras (chá) de farinha de trigo (aproximadamente)*
- *Óleo para untar*

Recheio

- *1 lata de leite condensado*

Cobertura

- *180g de chocolate meio amargo picado*
- *1 caixa de creme de leite (200g)*

Em uma tigela, misture o fermento e o leite. Adicione o leite condensado, a manteiga, o sal e misture. Despeje a farinha, aos poucos, misturando até a massa desgrudar das mãos. Se necessário, acrescente mais farinha. Sove a massa por 10 minutos, cubra com pano e deixe crescer por 1 hora. Para o recheio, coloque a lata de leite condensado fechada sem o rótulo em panela de pressão e cubra com água. Cozinhe em fogo médio por 40 minutos depois de iniciada a pressão. Desligue e deixe a pressão sair naturalmente. Espere a lata esfriar completamente antes de abrir. Para a cobertura, derreta o chocolate no micro-ondas, mexendo. Adicione o creme de leite e misture. Divida a massa em bolinhas, abra na palma da mão, coloque 1 porção do recheio e feche modelando um pãozinho. Disponha em fôrmas untadas, deixando um espaço entre eles deixe crescer novamente por 1 hora ou até dobrar de volume. Leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos. Retire do forno, regue com a cobertura e sirva.

PÃO DE BATATA-DOCE

Rendimento: 10 porções **Tempo:** 1h (+1h de descanso)

Dificuldade: fácil

Ingredientes

- *2 tabletes de fermento biológico fresco (30g)*
- *1/2 xícara (chá) de açúcar*
- *1 xícara (chá) de leite morno*
- *1 ovo*
- *4 colheres (sopa) de margarina*
- *1 e 1/2 xícara (chá) de batata-doce cozida espremida*
- *3 xícaras (chá) de farinha de trigo*
- *Margarina e farinha de trigo para untar*

Em uma tigela, misture o fermento, o açúcar e o leite até dissolver. Adicione o ovo, a margarina, a batata e misture. Junte a farinha e misture até formar uma massa homogênea, porém mole. Coloque em 2 fôrmas de bolo inglês médias untadas e enfarinhadas e leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos ou até dourar. Deixe amornar, desenforme e sirva em seguida.

ROSCA DE GOIABADA

Rendimento: 20 porções **Tempo:** 50min (+1h de descanso)

Dificuldade: fácil

Ingredientes

- *1 xícara (chá) de leite morno*
- *1 e 1/2 xícara (chá) de água morna*
- *1 xícara (chá) de açúcar*
- *2 tabletes de fermento biológico fresco (30g)*
- *1 ovo*
- *1 colher (sopa) de óleo*
- *1 colher (chá) de sal*
- *1kg de farinha de trigo (aproximadamente)*
- *Óleo e farinha de trigo para untar*
- *1 gema para pincelar*

Recheio

- *3 xícaras (chá) de goiabada em cubos*

Cobertura
- *1 xícara (chá) de açúcar*
- *3 colheres (sopa) de leite*

Bata no liquidificador o leite, a água, o açúcar, o fermento, o ovo, o óleo e o sal. Transfira para uma tigela e junte a farinha, aos poucos, até ficar homogêneo e desgrudar das mãos. Se necessário, acrescente mais farinha. Divida a massa em 2 porções e abra em uma superfície lisa enfarinhada com o auxílio de um rolo, formando 2 retângulos. Divida o recheio entre as massas e enrole como rocambole. Trance as duas massas, una as pontas e coloque em uma fôrma de buraco no meio de 35cm de diâmetro untada e enfarinhada. Cubra com um pano e deixe descansar por 1 hora. Leve ao forno médio, preaquecido, por 25 minutos ou até dourar levemente. Retire do forno, deixe amornar, desenforme e espalhe os ingredientes da cobertura misturados. Deixe secar e sirva.

PÃOZINHO DE CHOCOLATE

Rendimento: *15 unidades* **Tempo:** *1h (+1h de descanso)*

Dificuldade: *fácil*

Ingredientes
- *2 tabletes de fermento biológico fresco (30g)*
- *4 colheres (sopa) de açúcar*
- *1 xícara (chá) de leite morno*
- *2 colheres (sopa) de margarina*
- *1 colher (chá) de sal*
- *2 ovos*
- *500g de farinha de trigo (aproximadamente)*
- *Margarina e farinha de trigo para untar*
- *1 gema para pincelar*
- *Chocolate granulado para polvilhar*

Recheio
- *20 cubos de chocolate ao leite*

Em uma tigela, misture o fermento, o açúcar e o leite até dissolver. Adicione a margarina, o sal e os ovos e misture. Junte a farinha, aos poucos, até ficar homogêneo e desgrudar das mãos. Se necessário, acrescente mais farinha. Divida a massa em 20 partes e recheie com 1 cubo de chocolate, modelando 1 bolinha com cada uma. Coloque em uma fôrma untada e enfarinhada mantendo uma distância entre elas. Cubra com um pano e deixe descansar por 1 hora. Pincele com a gema batida e polvilhe com granulado. Leve ao forno médio, preaquecido, por 25 minutos ou até dourar levemente. Deixe amornar e sirva.

Foto: Stela Handa/Colaboradora Produção: Stela Handa/Maria Olinda Cabral

PÃO TRAVESSEIRO DE COCO

Rendimento: *6 porções* **Tempo:** *1h (+1h de descanso)*

Dificuldade: *fácil*

Ingredientes
- *2 tabletes de fermento biológico fresco (30g)*
- *1/2 xícara (chá) de açúcar*
- *1 colher (chá) de sal*
- *1/3 de xícara (chá) de manteiga amolecida*
- *1 xícara (chá) de leite*
- *2 ovos*
- *4 xícaras (chá) de farinha de trigo*
- *Margarina e farinha de trigo para untar*
- *1 lata de leite condensado para regar*
- *50g de coco ralado para polvilhar*

Bata no liquidificador o fermento, o açúcar, o sal, a manteiga, o leite, os ovos e metade da farinha. Despeje em uma tigela, adicione a farinha restante, mexendo até ficar homogêneo. Deve ficar uma massa ligeiramente mole. Coloque em uma fôrma para bolo inglês média untada e enfarinhada. Cubra com um pano e deixe descansar por 1 hora ou até dobrar de volume. Leve ao forno médio, preaquecido, por 35 minutos ou até dourar levemente. Deixe amornar e faça furos com um palito. Regue com o leite condensado e polvilhe com o coco. Espere esfriar e sirva.

Foto: Stela Handa/Colaboradora Produção: Rosa Kloser/Aurea Soares Objetos: Larmod/Depósito São Martinho/Pozzani

PÃO DE BATATA-DOCE PRÁTICO

Rendimento: 20 porções **Tempo:** 1h (+40min de descanso)

Dificuldade: fácil

Ingredientes

- 3 tabletes de fermento biológico (45g)
- 2 colheres (sopa) de açúcar
- 1 pitada de sal
- 3 ovos
- 1 xícara (chá) de leite morno
- 1/2 xícara (chá) de água morna
- 300g de batata-doce cozida e espremida quente
- 50g de manteiga
- 1/2 xícara (chá) de óleo
- 1kg de farinha de trigo
- 1 gema para pincelar
- Margarina para untar

No liquidificador, bata o fermento, o açúcar, o sal, os ovos, o leite, a água, a batata-doce, a manteiga o óleo. Transfira para uma tigela, acrescente a farinha aos poucos, até ficar homogêneo. Deixe a massa descansar por 30 minutos ou até dobrar de volume. Misture novamente até ficar uma massa homogênea. Divida em duas partes e modele os pães. Deixe descansar por mais 10 minutos e pincele com a gema batida. Com uma faca afiada, faça cortes na superfície e coloque em uma fôrma untada. Leve ao forno médio, preaquecido, por 25 minutos. Sirva.

TRANÇA DE PASSAS

Rendimento: 10 porções **Tempo:** 50min (+1h de descanso)

Dificuldade: fácil

Ingredientes

- 2 ovos
- 2 tabletes de fermento biológico fresco (30g)
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1 xícara (chá) de leite morno
- 1 colher (chá) de sal
- 1/2 xícara (chá) de óleo
- 1 colher (chá) de essência de baunilha
- 1 xícara (chá) de uva-passa branca sem sementes
- 1 xícara (chá) de uva-passa preta sem sementes
- 6 xícaras (chá) de farinha de trigo (aproximadamente)
- Óleo e farinha de trigo para untar
- 1 gema para pincelar
- Açúcar cristal para polvilhar

No liquidificador, bata os ovos, o fermento, o açúcar, o leite, o sal, o óleo e a baunilha. Transfira para uma tigela, junte as passas e a farinha, aos poucos, até ficar homogêneo e desgrudar das mãos. Se necessário, acrescente mais farinha. Divida a massa em 2 partes e modele um rolo não muito grosso com cada massa. Trance as massas e transfira para uma fôrma untada e enfarinhada. Cubra com um pano e deixe descansar por 1 hora. Pincele com a gema batida e polvilhe com o açúcar cristal. Leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos ou até dourar. Deixe amornar e sirva.

PÃO DE MAÇÃ E CANELA

Rendimento: 10 porções **Tempo:** 50min (+1h de descanso)

Dificuldade: fácil

Ingredientes

- 1 xícara (chá) de leite morno
- 1 e 1/2 xícara (chá) de água morna
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 2 tabletes de fermento biológico fresco (30g)
- 1 ovo
- 1 colher (sopa) de óleo
- 1 colher (chá) de sal
- 1kg de farinha de trigo (aproximadamente)
- Óleo e farinha de trigo para untar
- 1 gema para pincelar

Recheio

- 5 maçãs vermelhas picadas
- Suco de 1 limão
- 5 colheres (sopa) de açúcar
- 1 colher (sopa) de canela em pó

- 2 colheres (sopa) de uva-passa branca sem sementes

Para o recheio, em uma tigela, misture a maçã, o suco de limão, o açúcar, a canela, a uva-passa e reserve. Bata no liquidificador o leite, a água, o açúcar, o fermento, o ovo, o óleo e o sal. Transfira para uma tigela e junte a farinha, aos poucos, até ficar homogêneo e desgrudar das mãos. Se necessário, acrescente mais farinha. Abra a massa em uma superfície enfarinhada com o auxílio de um rolo, formando um retângulo. Espalhe o recheio sobre a massa e enrole como rocambole. Transfira para uma fôrma untada e enfarinhada. Com uma faca afiada, faça cortes diagonais sobre o pão. Cubra com um pano e deixe descansar por 1 hora. Pincele com a gema batida e leve ao forno médio, preaquecido, por 25 minutos ou até dourar levemente. Retire do forno. Sirva.

PÃOZINHO DE NOZES E DOCE DE LEITE

Rendimento: *25 unidades* **Tempo:** *1h (+1h de descanso)*

Dificuldade: *fácil*

Ingredientes

- *1/2 xícara (chá) de óleo*
- *1 ovo*
- *2 tabletes de fermento biológico fresco (30g)*
- *1/2 xícara (chá) de açúcar*
- *1 colher (chá) de sal*
- *2 xícaras (chá) de leite morno*
- *4 xícaras (chá) de farinha de trigo (aproximadamente)*
- *Óleo e farinha de trigo para untar*
- *Açúcar de confeiteiro para polvilhar*

Recheio

- *2 xícaras (chá) de doce de leite cremoso*
- *1 e 1/2 xícara (chá) de nozes picadas*

Bata no liquidificador o óleo, o ovo, o fermento, o açúcar, o sal e o leite por 1 minuto. Despeje em uma tigela e adicione a farinha, aos poucos, sovando até desgrudar das mãos. Se necessário, adicione mais farinha. Cubra com um pano e deixe descansar por 20 minutos. Pegue pequenas porções da massa, recheie com porções do doce de leite misturado com as nozes e modele bolinhas. Coloque uma ao lado da outra em uma fôrma grande untada e enfarinhada e deixe descansar por mais 40 minutos. Leve ao forno médio, preaquecido, por 35 minutos ou até dourar. Polvilhe com açúcar de confeiteiro e sirva.

Foto: Marcelo Breyne/Colaborador Produção: Denise Costa/Cecília Salomão Objetos: Roupa de Mesa/Stella Ferraz Cerâmica

ROSCA ESPECIAL DE GOIABADA

Rendimento: *1 unidade* **Tempo:** *1h20 (+1h de descanso)*

Dificuldade: *fácil*

Ingredientes

- *2 tabletes de fermento biológico fresco (30g)*
- *1/2 xícara (chá) de leite morno*
- *3 ovos*
- *1/2 xícara (chá) de açúcar*
- *1/2 xícara (chá) de manteiga amolecida*
- *1 colher (chá) de sal*
- *5 xícaras (chá) de farinha de trigo*
- *1 xícara (chá) de goiabada cremosa*
- *Açúcar de confeiteiro a gosto para polvilhar*

Bata no liquidificador o fermento, o leite, os ovos, o açúcar, a manteiga, o sal e 2 xícaras (chá) da farinha até ficar homogêneo. Despeje em uma tigela e adicione a farinha restante, aos poucos, misturando até desgrudar da lateral. Transfira para uma superfície lisa e sove por 5 minutos ou até obter uma massa homogênea e macia. Cubra com um pano e deixe descansar por 1 hora ou até dobrar de volume. Abra a massa com a ajuda de um rolo formando um retângulo de 30cm x 40cm e espalhe a goiabada com uma espátula. Enrole como rocambole e corte em fatias de 5cm. Disponha as fatias em uma fôrma de buraco no meio de 24cm de diâmetro. Leve ao forno médio, preaquecido, por 45 minutos ou até dourar. Deixe amornar, desenforme, polvilhe com açúcar e sirva.

Foto: André Fortes/Colaborador Produção: Vânia Araujo/Maria Olinda Cabral

TRANÇA RECHEADA

Rendimento: 10 porções **Tempo:** 1h20 (+1h de descanso)

Dificuldade: fácil

Ingredientes

- 2 tabletes de fermento biológico fresco (30g)
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 2 xícaras (chá) de leite morno
- 1 colher (sopa) de sal
- 1/2 xícara (chá) de óleo
- 2 ovos
- 1kg de farinha de trigo (aproximadamente)
- Óleo e farinha de trigo para untar
- 1 gema para pincelar

Recheio

- 3 xícaras (chá) de doce de leite cremoso
- 1 e 1/2 xícara (chá) de paçoca rolha esfarelada

Cobertura

- 1 xícara (chá) de açúcar de confeiteiro
- 3 colheres (sopa) de leite
- 4 paçocas rolha esfareladas

Em uma tigela, misture o fermento e o açúcar até dissolver. Acrescente o leite, sal, o óleo, os ovos e misture. Junte a farinha, aos poucos, até a massa desgrudar das mãos. Divida a massa em 2 partes e abra com um rolo. Misture os ingredientes do recheio e divida entre as 2 massas. Trance as duas massas, aperte as pontas para não escapar o recheio e coloque em uma fôrma untada e enfarinhada. Cubra com um pano e deixe descansar por 1 hora. Pincele com a gema batida e leve ao forno médio, preaquecido, por 45 minutos ou até dourar. Para a cobertura, misture o açúcar e o leite até obter um mingau. Pincele na trança ainda quente, polvilhe com a paçoca e deixe esfriar. Sirva.

PÃO DOCE DE MANDIOCA E LEITE CONDENSADO

Rendimento: 20 porções **Tempo:** 1h (+1h de descanso)

Dificuldade: fácil

Ingredientes

- 1 xícara (chá) de leite condensado
- 1 envelope de fermento biológico seco (10g)
- 4 colheres (sopa) de margarina
- 2 ovos
- 500g de mandioca cozida espremida
- 1 colher (café) de sal
- 7 xícaras (chá) de farinha de trigo (aproximadamente)
- Margarina e farinha de trigo para untar

Em uma tigela, misture o leite condensado, o fermento, a margarina, os ovos, a mandioca e o sal. Junte a farinha, aos poucos, até ficar homogêneo, porém mole. Transfira para 2 fôrmas de bolo inglês médias untadas e enfarinhadas e deixe descansar por 1 hora. Leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos ou até dourar. Deixe amornar, desenforme e sirva.

PÃOZINHO DE AMEIXA

Rendimento: 25 unidades **Tempo:** 1h (+1h de descanso)

Dificuldade: fácil

Ingredientes

- 1/2 xícara (chá) de óleo
- 2 tabletes de fermento biológico fresco (30g)
- 1 xícara (chá) de açúcar
- 1 colher (chá) de sal
- 2 ovos
- 2 xícaras (chá) de leite
- 5 xícaras (chá) de farinha de trigo (aproximadamente)
- Margarina e farinha de trigo para untar
- 1 gema para pincelar
- Açúcar cristal para polvilhar

Recheio

- 2 xícaras (chá) de doce de leite cremoso
- 1 xícara (chá) de ameixa seca picada

Para o recheio, misture o doce de leite e a ameixa. Reserve. Bata no liquidificador o óleo, o fermento, o açúcar, o sal, o ovos e o leite por 1 minuto. Despeje em uma

tigela e adicione a farinha, aos poucos, sovando até desgrudar das mãos. Se necessário, adicione mais farinha. Divida a massa em 25 partes, cubra com um pano e deixe descansar por 20 minutos. Abra as porções de massa, divida o recheio entre elas e feche, modelando pãezinhos arredondados. Coloque em uma fôrma grande untada e enfarinhada, um ao lado do outro, e deixe descansar por mais 40 minutos. Pincele com a gema e leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos ou até dourar. Retire, deixe amornar e polvilhe com açúcar. Sirva.

ROSQUINHA DOCE

Rendimento: *20 unidades* **Tempo:** *1h (+1h de descanso)*

Dificuldade: *fácil*

Ingredientes

- *1 tablete de fermento biológico fresco (15g)*
- *1 ovo*
- *1 colher (copa) de açúcar*
- *1/2 colher (chá) de sal*
- *1/2 lata de leite condensado*
- *1 xícara (chá) de leite*
- *3 colheres (sopa) de manteiga*
- *3 xícaras (chá) de farinha de trigo (aproximadamente)*
- *Manteiga e farinha de trigo para untar*

Cobertura

- *1 xícara (chá) de açúcar de confeiteiro*
- *3 colheres (sopa) de água (aproximadamente)*

Em uma tigela, misture o fermento, o ovo, o açúcar, o sal, o leite condensado, o leite e a manteiga até ficar homogêneo. Adicione a farinha, aos poucos, sovando até desgrudar das mãos. Se necessário, adicione mais farinha. Divida a massa em 20 partes, cubra com um pano e deixe descansar por 20 minutos. Modele cilindros com as massas e trance de dois em dois. Junte as pontas para formar as rosquinhas e coloque, uma ao lado da outra, em uma fôrma grande untada e enfarinhada. Deixe descansar por mais 40 minutos e leve ao forno médio, preaquecido, por 35 minutos ou até assar e dourar. Retire do forno e deixe amornar. Para a cobertura, misture o açúcar e a água até dissolver. Se necessário, adicione mais água. Cubra as rosquinhas e sirva.

Foto: André Fortes/Colaborador Produção: Vânia Araújo/Maria Olinda Cabral

ROSCA DE BAUNILHA COM GOTAS

Rendimento: *10 porções* **Tempo:** *1h (+1h de descanso)*

Dificuldade: *fácil*

Ingredientes

- *2 tabletes de fermento biológico fresco (30g)*
- *1 xícara (chá) de açúcar*
- *2 xícaras (chá) de leite morno*
- *2 ovos*
- *1 colher (sopa) de essência de baunilha*
- *2 colheres (sopa) de manteiga amolecida*
- *2 xícaras (chá) de gotas de chocolate forneável*
- *1kg de farinha de trigo (aproximadamente)*
- *Óleo e farinha de trigo para untar*

Cobertura

- *8 colheres (sopa) de açúcar de confeiteiro*
- *6 colheres (sopa) de leite*

Em uma tigela, misture o fermento e o açúcar até dissolver. Adicione o leite, os ovos, a baunilha, a manteiga e misture. Junte as gotas de chocolate e misture. Acrescente a farinha, aos poucos, até a massa desgrudar das mãos. Divida a massa em 2 partes e coloque cada uma em uma fôrma de 30cm de diâmetro de buraco no meio untada e enfarinhada. Cubra com um pano e deixe descansar por 1 hora. Leve ao forno médio, preaquecido, por 35 minutos ou até dourar levemente. Misture os ingredientes da cobertura, pincele as roscas ainda quentes, deixe esfriar e sirva.

Foto: Rodrigo Moreira/Colaborador Produção: Lívia Badan

BRIOCHE

Rendimento: 20 unidades **Tempo:** 1h15 (+1h10 de descanso)

Dificuldade: fácil

Ingredientes

- *2 ovos*
- *1 xícara (chá) de leite morno*
- *2 colheres (sopa) de manteiga*
- *3 colheres (sopa) de óleo*
- *2 tabletes de fermento biológico fresco (30g)*
- *1 colher (chá) de sal*
- *1 xícara (chá) de açúcar*
- *1 xícara (chá) de nozes picadas*
- *5 xícaras (chá) de farinha de trigo*
- *2 gemas para pincelar*
- *Óleo para untar*

No liquidificador, bata os ovos, o leite, a manteiga, o óleo, o fermento, o sal e o açúcar. Despeje em uma tigela, misture as nozes e a farinha, aos poucos, sovando até obter uma massa lisa e macia. Cubra com um pano e deixe a massa descansar por 40 minutos. Modele os brioches, formando uma bola com uma bolinha por cima e coloque em fôrmas de empadas grandes forradas com formas de papel. Pincele com a gema batida, disponha em uma fôrma e deixe descansar por 30 minutos ou até dobrar de volume. Leve ao forno médio, preaquecido, por 15 minutos ou até dourar. Desenforme e sirva.

PÃO ROMEU E JULIETA

Rendimento: 8 porções **Tempo:** 1h (+1h de descanso)

Dificuldade: fácil

Ingredientes

- *1 envelope de fermento biológico seco (10g)*
- *1/2 xícara (chá) de açúcar*
- *1 colher (chá) de sal*
- *1 e 1/2 xícara (chá) de água morna*
- *4 colheres (sopa) de manteiga*
- *2 ovos*
- *2 colheres (sopa) de maisena*
- *3 xícaras (chá) de farinha de trigo (aproximadamente)*
- *Margarina e farinha de trigo para untar*
- *Goiabada cremosa para decorar*

Recheio

- *2 xícaras (chá) de queijo de minas ralado*
- *2 xícaras (chá) de goiabada cremosa*

Bata no liquidificador, o fermento, o açúcar, o sal, a água, a manteiga, o ovo e a maisena até ficar homogêneo. Transfira para uma tigela e adicione a farinha, aos poucos, sovando até desgrudar das mãos. Se necessário, adicione mais farinha. Cubra com um pano e deixe descansar por 20 minutos. Divida a massa em 2 partes e abra com um rolo. Espalhe o queijo e a goiabada sobre elas e enrole como rocamboles, formando 2 cilindros. Junte as 2 partes, formando uma trança, coloque em uma fôrma untada e enfarinhada e deixe descansar por mais 40 minutos. Leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos ou até dourar e assar. Decore com goiabada cremosa e sirva.

TRANÇA DE NUTELLA®

Rendimento: 10 porções **Tempo:** 1h (+1h de descanso)

Dificuldade: fácil

Ingredientes

- *2 tabletes de fermento biológico fresco (30g)*
- *1 colher (sopa) de açúcar*
- *1/2 lata de leite condensado*
- *2 xícaras (chá) de leite morno*
- *1/2 xícara (chá) de óleo*
- *2 ovos*
- *5 xícaras (chá) de farinha de trigo (aproximadamente)*
- *Margarina e farinha de trigo para untar*
- *2 xícaras (chá) de Nutella®*
- *1 gema para pincelar*
- *Açúcar cristal para polvilhar*

Em uma tigela, misture o fermento, o açúcar, o leite condensado e o leite. Adicione o óleo e os ovos. Junte a farinha, aos poucos, sovan-

do até desgrudar das mãos. Se necessário, acrescente mais farinha. Divida a massa em 3 partes e abra cada uma com o auxílio de um rolo em uma superfície lisa enfarinhada. Divida a Nutella® entre as massas e enrole cada uma como rocambole. Una as pontas e faça uma trança com as 3 massas. Coloque em uma fôrma untada e enfarinhada e deixe descansar por 1 hora. Pincele com a gema batida e leve ao forno médio, preaquecido, por 40 minutos ou até dourar. Polvilhe com açúcar, deixe amornar e sirva.

ROSCA DE ABÓBORA COM COCO

Rendimento: *10 porções* **Tempo:** *1h (+1h de descanso)*

Dificuldade: *fácil*

Ingredientes

- *1 e 1/2 xícara (chá) de abóbora cozida amassada*
- *2 tabletes de fermento biológico fresco (30g)*
- *1 xícara (chá) de açúcar*
- *1/2 colher (chá) de sal*
- *1 e 1/2 xícara (chá) de água*
- *1/2 xícara (chá) de óleo*
- *1 ovo*
- *4 xícaras (chá) de farinha de trigo (aproximadamente)*
- *Óleo e farinha de trigo para untar*
- *1 gema para pincelar*
- *Coco ralado para polvilhar*

Recheio

- *1 lata de leite condensado*
- *1 xícara (chá) de coco ralado*
- *2 colheres (sopa) de manteiga*

Para o recheio, em uma panela, em fogo médio, leve o leite condensado, o coco e a manteiga, mexendo até engrossar. Retire do fogo e deixe esfriar. Em uma tigela, misture a abóbora, o fermento, o açúcar, o sal, a água, o óleo e o ovo até ficar homogêneo. Adicione a farinha, aos poucos, sovando até desgrudar das mãos. Se necessário, adicione mais farinha. Cubra com um pano e deixe descansar por 10 minutos. Abra a massa com um rolo até ficar fina, espalhe o recheio e enrole como um rocambole. Junte as duas pontas, modele a rosca e coloque em uma fôrma untada e enfarinhada. Deixe descansar por mais 50 minutos. Pincele com a gema batida e leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos. Retire, deixe amornar, polvilhe com coco e sirva.

Foto: André Fortes/Colaborador Produção: Vânia Araujo/Maria Olinda Cabral

FATIA HÚNGARA COM DOCE DE LEITE

Rendimento: *25 unidades* **Tempo:** *1h (+1h de descanso)*

Dificuldade: *fácil*

Ingredientes

- *2 tabletes de fermento biológico fresco (30g)*
- *6 colheres (sopa) de açúcar*
- *2 xícaras (chá) de leite morno*
- *2 ovos*
- *2 colheres (sopa) de manteiga amolecida*
- *1kg de farinha de trigo (aproximadamente)*
- *Óleo e farinha de trigo para untar*
- *Coco ralado para polvilhar*

Recheio

- *3 xícaras (chá) de doce de leite cremoso*
- *1 e 1/2 xícara (chá) de coco ralado grosso*

Para o recheio, misture o doce de leite, o coco e reserve. Em uma tigela, misture o fermento e o açúcar até dissolver. Adicione o leite, os ovos, a manteiga e misture. Junte a farinha, aos poucos, até a massa desgrudar das mãos. Divida a massa em 3 partes e abra com um rolo em uma superfície enfarinhada. Divida o recheio entre as massas e enrole como rocambole. Corte fatias com 1 dedo de espessura e disponha uma ao lado da outra em uma fôrma untada e enfarinhada, mantendo uma distância entre elas. Cubra com um pano e deixe descansar por 1 hora. Leve ao forno médio, preaquecido, por 35 minutos ou até dourar levemente. Polvilhe com coco, deixe esfriar e sirva.

Foto: André Fortes/Colaborador Produção: Vânia Araújo/Maria Olinda Cabral

PÃO DOCE DE CENOURA

Rendimento: 10 porções **Tempo:** 1h (+1h de descanso)
Dificuldade: fácil

Ingredientes

- *2 tabletes de fermento biológico fresco (30g)*
- *1 xícara (chá) de açúcar mascavo*
- *1/2 xícara (chá) de mel*
- *1 xícara (chá) de leite morno*
- *1 pote de iogurte natural (200g)*
- *3 colheres (sopa) de manteiga amolecida*
- *1 cenoura ralada*
- *500g de farinha de trigo (aproximadamente)*
- *Óleo e farinha de trigo para untar*
- *1 gema para pincelar*

Em uma tigela, misture o fermento, o açúcar e o mel até dissolver. Acrescente o leite, o iogurte, a manteiga e a cenoura, mexendo até ficar homogêneo. Junte a farinha, aos poucos, até a massa desgrudar das mãos. Se necessário, acrescente mais farinha. Sove por 3 minutos, modele o pão e coloque em uma fôrma untada e enfarinhada. Cubra com um pano e deixe descansar por 1 hora. Pincele com a gema batida e leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos ou até dourar. Deixe amornar e sirva em seguida.

TRANÇA DE FRUTAS

Rendimento: 10 porções **Tempo:** 1h20 (+1h de descanso)
Dificuldade: fácil

Ingredientes

- *2 tabletes de fermento biológico fresco (30g)*
- *5 colheres (sopa) de açúcar*
- *1 colher (chá) de sal*
- *1 e 1/2 xícara (chá) de leite morno*
- *1/2 xícara (chá) de óleo*
- *1 ovo*
- *4 colheres (sopa) de leite em pó*
- *3 xícaras (chá) de farinha de trigo (aproximadamente)*
- *Margarina e farinha de trigo para untar*

Recheio

- *1 lata de leite condensado*
- *1 e 1/2 xícara (chá) de leite*
- *1 colher (sopa) de maisena*
- *1 colher (sopa) de margarina*
- *2 gemas*
- *1 colher (chá) de essência de baunilha*
- *1 xícara (chá) de frutas cristalizadas*
- *1/2 xícara (chá) de cereja em calda picada*

Cobertura

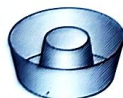
- *1 xícara (chá) de açúcar de confeiteiro*
- *5 colheres (sopa) de leite*
- *1/2 xícara (chá) de frutas cristalizadas*
- *1/2 xícara (chá) de cereja em calda picada*

Para o recheio, em uma panela, em fogo médio, leve o leite condensado, o leite, a maisena, a margarina, as gemas, a baunilha, as frutas e a cereja, mexendo até engrossar. Deixe esfriar. Em uma tigela, misture o fermento, o açúcar e o sal até dissolver. Adicione o leite, o óleo, o ovo e o leite em pó. Acrescente a farinha, aos poucos, sovando até desgrudar das mãos. Se necessário, adicione mais farinha. Cubra com um pano e deixe descansar por 10 minutos. Divida a massa em 3 partes e abra em uma superfície lisa enfarinhada, formando 3 retângulos. Divida o recheio entre as massas e enrole formando 3 cilindros. Una as pontas e faça uma trança com os 3 cilindros. Coloque em uma fôrma untada e enfarinhada e deixe descansar por mais 50 minutos. Leve ao forno médio, preaquecido, por 30 minutos. Retire e deixe amornar. Para a cobertura, misture o açúcar e o leite. Espalhe sobre a rosca e polvilhe com as frutas cristalizadas e a cereja. Sirva.

Dica: ***para saber se a trança está pronta para ir ao forno, encoste seus dedos, levemente, na massa. Se ela ficar marcada, está no ponto!***

MEDIDAS CASEIRAS

1 xícara (chá) de	qualquer líquido = 180ml
	farinha de trigo = 100g
	açúcar refinado = 150g
	açúcar cristal = 170g
	maisena = 80g
	margarina = 150g
	fubá = 100g
	farinha de mandioca = 110g
	farinha de rosca = 100g
	trigo para quibe = 110g
1 colher (sopa) de	qualquer líquido = 10ml
	farinha de trigo = 16g
	açúcar refinado = 16g
	açúcar cristal = 17g
	maisena = 10g
	margarina = 20g
	fermento em pó = 5g
	sal = 15g
1 colher (chá) de	qualquer líquido = 3ml
	fermento em pó = 3g
	sal = 5g

FÔRMAS		TAMANHO
Retangular		Pequena - 30cm x 22cm Média - 35cm x 25cm Grande - 40cm x 28cm
Redonda		Pequena - 22cm de diâmetro Média - 26cm de diâmetro Grande - 30cm de diâmetro
De aro removível		Pequena - 20cm de diâmetro Média - 22cm de diâmetro Grande - 24cm de diâmetro
De buraco no meio		Pequena - 20cm de diâmetro Média - 22cm de diâmetro Grande - 24cm de diâmetro
De bolo inglês (pão)		Pequena - 23cm x 10cm x 7cm Média - 27cm x 12cm x 7cm Grande - 31cm x 12cm x 7cm

COLABORADORES

CULINARISTAS
Adriana Rocha, Denise Bologna Amantini, Gustavo Gutierrez, Mariana Maluf Boszczowski, Mirian Soro e Vanessa Figueiredo.

REVISÃO TÉCNICA
Beth Malachias
Thalita Ruiz

ISSN 1518-207X - ANO 16, Nº 158 - 2015

EDITORA-CHEFE Tais Castilho **EDITORA** Vivian Garcia **REDAÇÃO** Sheila Junqueira **DESIGN** Thalita Amigo **ESTAGIÁRIOS** Jorge William (design) e Bruna Mendes (tratamento de imagem) **TRATAMENTO DE IMAGEM** Daniela Yamauti, Karina Nomoto, Lívia Bergamo e Wilson Monaco **TÉCNICOS EM QUALIDADE DE RECEITAS** Ângela Cardoso e Fernando Santos **IMPRESSÃO** LOG & PRINT Gráfica **DISTRIBUIÇÃO** DINAP

ESTA É UMA PUBLICAÇÃO DA

PRESIDENTE João Carlos de Almeida
DIRETOR EXECUTIVO Pedro José Chiquito
DIRETOR COMERCIAL Silvino Brasolotto Junior
DIRETOR DE REDAÇÃO Sandro Paveloski

EDITORIAL Gerentes Mara De Santi e Gustavo Cândido • **Editores** Ianara Althero, Raquel Luciano **Assistente editorial** Fernanda Villas Bôas **Editores de arte** Zu Fernandes **(Editora-chefe)**, Alexandre M Carmo **Tratamento de imagem** Edson Iukawa **(Editor)**, Karina Nomoto e Livia Bergamo **Ilustração** Eugênio Tonon, Ricardo Avancini **Digital** Patricia Sanches (Editora-chefe), Paulo Paixão (Desenvolvimento), Júlia Dantas (Editora assistente), Lucas Silva (Arte), Carlos Cubas (Analista de Desenvolvimento Pleno) • **Desenvolvimento de Produto** Otávio Mattiazzo Neto **(Coordenação)** • **Produção/Documentação** Mirian Izabel **(Coordenação)**

PUBLICIDADE Gerente Celso Rodrigues • **Segmento Alto Consumo e Cabelos** Supervisor Ivo Miranda, Executiva de Negócios Silvia Barbieri, Contato José Raimundo, **Segmento Culinária e Femininas** Supervisor Artur Lelis, Executiva de Negócios Amanda Vieira e Cristiane Lima, Executiva de Contas Elisangela Batista, Contato Marcio Costa **Segmento Saúde e Decoração** Supervisor Marcelo Cervantes, Executiva de Negócios Danielle Laureano, Executivo de Contas André Oliveira **Mercado Regional** Supervisor Sergio Dantas, (BA) Aura Bahia (71) 3345-5600, (CE) FX MÍDIAS (85) 3224- 304, (DF) ARMAZÉM DE COMUNICAÇÃO (61) 3321- 3440, (ES) MIX MÍDIA VIX (27) 3026-1083, (GO) W VERÍSSIMO (62) 3945- 2194, (PR) LINS COMUNICAÇÃO (41) 3265- 2814, (RJ) PLUS REPRESENTAÇÃO (21) 2240- 9273, (RS) BINOTTO COMUNICAÇÃO (51) 3209-2041 , (MG) NS&A (31) 25357333, (SC) ALVARO IAHNIG COMUNICAÇÃO (48) 3204-8316, (INT. SP) PARLARE (16) 3236-0016, **Digital** Jessica Ruffo, **Classificados** Joelma Chagas **Marketing Publicitário** Helen Basso, Eduardo Rodrigues e Natalia Otoni **Opec** Walessa Gimenes e Daiane Santos. Fone (11) 3048-2900 E-mail publicidade@astral.com.br

MARKETING Gerente Flaviana Castro • **Supervisor** Fabiano Flamínio (Licenciamento e Novos Negócios). Fone: (14) 3235-3878 **E-mail:** marketing@astral.com.br

SERVIÇOS GRÁFICOS Gerente José Antonio Rodrigues • **Controlador Gráfico** Ronald S. dos Santos

CIRCULAÇÃO • **Coordenadores** André Goulart e Lissandra Mahnis **Assistente de Circulação** Carolina Dario **Supervisora** Silvia Vieira

ADMINISTRATIVO/FINANCEIRO Gerente Jason Pereira

BAURU Rua Gustavo Maciel, 19-26, CEP 17012-110, Bauru, SP. **CORRESPONDÊNCIA** Caixa Postal 471, CEP 17001-970, Bauru, SP. Fone (14) 3235-3878, Fax (14) 3235-3879. **SÃO PAULO** Alameda Vicente Pinzon, 173, 4º andar - Conjunto 41. CEP 04547-130, Vila Olímpia, São Paulo, SP, Fone/Fax (11) 3048-2900.

ATENDIMENTO AO LEITOR ✆ (14) 3235-3885 De segunda a sexta, das 8h às 18h. **E-mail:** atendimento@astral.com.br **Caixa Postal** 471, CEP 17001-970, Bauru, SP

Loja www.loja.editoraastral.com.br **E-mail loja** lojaonline@astral.com.br **Números Atrasados** (14) 3235-3881 **E-mail** numerosatrasados@astral.com.br

Pão de brigadeiro

Pão misto

Trança recheada

Pão de liquidificador

Pão de batata recheado

Pão italiano com queijo e bacon

Pão travesseiro de coco